VINTAGES

Vive la France!

VINS MYTHIQUES,
RÉGIONS CÉLÈBRES

L'Ontario sur le podium

VINS LOCAUX PRIMÉS

LCBO

NOUVEL ARRIVAGE, EN SUCCURSALE DÈS **LE SAMEDI 15 FÉVRIER 2014**

un repère

votre référence pour le bordeaux 2010

L'avantage des millésimes exceptionnels est qu'ils élèvent un bon vin au niveau d'un excellent vin et un excellent vin au niveau de vin sublime. Dans le fabuleux millésime 2010 de Bordeaux, les grands vins sont automatiquement devenus des classiques, mais là ne s'arrête pas le plaisir. L'œnophile trouvera des trésors dans une multitude de propriétés et de vignobles moins connus. Ce « petit classique » issu de la région de Lussac, un satellite de la célèbre appellation Saint-Émilion, offre tout le caractère majestueux des bordeaux 2010, mais à un prix très raisonnable.

CHÂTEAU MICHEL DE VERT 2010

AOC Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux, France
368555 (TS) 750 mL 19,95 $

NOTE DE DÉGUSTATION : Le secret pour faire de grandes trouvailles dans des régions mythiques comme le Bordelais est de se tourner vers les vins d'entrée de gamme des millésimes exceptionnels, comme le 2009 et le 2010. L'exemple que voici est un vin d'un excellent rapport qualité-prix aux nuances de prune et à la texture opulente caractéristiques du merlot, rehaussées des notes d'épices boisées propres au cabernet franc. Note – ★★½ (sur 3 – Excellent). (Deb Lindsey, *The Washington Post*, 30 oct. 2012)

Mi-corsé et fruité
Voir *Vive la France!*

VINTAGES

bienvenue

15 février

p. 2
VIVE LA FRANCE!

p. 24
RUÉE VERS L'OR

p. 26
TALENTS LOCAUX
DE LA VÉNÉTIE À ICI

plus...

PRODUITS ET NOTES DE DÉGUSTATION
pages 30-47

LISTE D'ACHATS
pages 49-50

OFFRES SPÉCIALES DE VINTAGES
pages 54-55

*vintages.com

PREMIÈRE DE COUVERTURE : POUILLY-FUMÉ TRADITION SERGE DAGUENEAU & FILLES 2012, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VENDANGE LA FERME DU MONT 2011 (voir pages 9 et 23)

Vive la France!

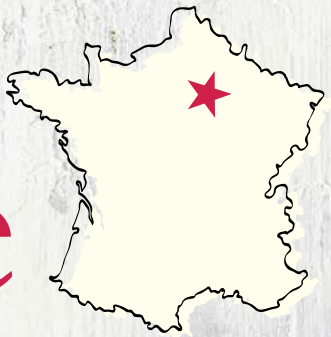
De l'Alsace au Sud-Ouest et de la Bourgogne à Bordeaux, la France est une véritable mecque du vin de qualité. **L'acheteur de Vintages Igor Ryjenkov, MW**, partage ici ses découvertes dans un survol de certaines des plus célèbres régions vinicoles de la France.

Un portail de pierres centenaire marque l'entrée d'un vignoble près de Côte de Beaune, en Bourgogne.

Le monde du vin français est très vaste, mais si vous avez le goût de la découverte et la chance d'être accompagné par quelqu'un qui s'y connaît, un monde de merveilleuses trouvailles s'ouvrira à vous. Comme dans toutes les expéditions, il est essentiel d'avoir un bon guide. Aujourd'hui, la chance vous sourit, car un véritable maître vous accompagne dans cette tournée. Il s'agit d'Igor Ryjenkov, premier Master of Wine au Canada et acheteur de vins européens chez VINTAGES. Vous êtes donc entre bonnes mains pour partir à la découverte de la scène vinicole de France.

La sélection de vins présentée ici est un excellent point de départ. Nous y avons réuni toutes les grandes régions vinicole et les commentaires d'Igor sur la provenance des vins sélectionnés et sur ce qui les met à part, et des conseils pour faire des achats judicieux et profiter au maximum de cette tournée. Bienvenue en France!

la Champagne



Le monde entier aime le vin mousseux et le champagne, son prototype, est le roi des mousseux. La Champagne est le berceau des grandes maisons champenoises de réputation internationale, mais elle recèle aussi de nombreuses petites propriétés qui produisent des mousseux exceptionnels à des prix accessibles.

CI-CONTRE : Ville-Dommange et son église Saint-Jean-Baptiste du XVI[e] siècle, à proximité de Reims. EN HAUT : Des rangées interminables de pupitres chez Taittinger.

Fait inusité en France, en Champagne, ce n'est pas le vignoble, mais le village en entier, dans le cas présent, Bouzy, qui est désigné grand cru. Ce champagne vigneron, un assemblage à 60 % de pinot noir et à 40 % de chardonnay, est très énergique. Il sera superbe à table. – IGOR RYJENKOV, MW

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU PIERRE PAILLARD

AOC, Bouzy

Éclatant, tranchant et d'une belle précision. Notes complexes de pain, de nectar de poire et de miel.

Riche et complexe

364737 (S) 750 mL 49,95 $

90 points (Josh Raynolds, *International Wine Cellar*)

En première

Ce champagne vigneron est issu de la vallée de la Marne, où le cépage pinot meunier est roi. L'assemblage à 80 % de pinot meunier et à 20 % de chardonnay révèle une mousse souple et éphémère comme on en voit habituellement dans les champagnes beaucoup plus chers. IR

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE DE RÉSERVE SOURDET-DIOT

AOC

Charmantes nuances de brioche, de beurre, de fleurs blanches et de pâte d'amande. Mousse exceptionnellement crémeuse.

Riche et complexe

364752 (S) 750 mL 49,95 $

★★★ – Vin exceptionnel (*Guide Hachette*)

En première

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES À LA PAGE 31.

L'Alsace

L'Alsace fait bande à part en France en mentionnant sur l'étiquette le nom du ou des cépages utilisés. La région est également unique en ce qu'elle se spécialise dans des variétés telles que le gewürztraminer et le pinot gris, qu'elle élabore dans un style aromatique et savoureux, imité par les vinificateurs partout dans le monde.

Ce vin étant bouché au moyen d'une capsule à vis, donnez-lui quelques minutes d'aération avant de le savourer. Il révèle toutes les notes classiques du gewürztraminer, mais dans une moindre intensité, ce qui devrait plaire à un auditoire encore plus vaste. Avec son soupçon de douceur, il fera des accords très réussis avec les mets modérément épicés. » IR

GEWÜRZTRAMINER PORTRAIT PAUL ZINCK 2011

AOC Alsace

Nuances classiques de litchi, de fruits tropicaux, de chèvrefeuille et de loukoum. Bouche délicate.

Aromatique et savoureux

367433 (DS) 750 mL 19,95 $

90 points (Roger Voss, *Wine Enthusiast*)

En première

Bien qu'il soit plutôt subtil pour un pinot gris d'Alsace, ce vin n'en montre pas moins beaucoup de corps et d'intensité aromatique, avec des arômes et saveurs caractéristiques du style. Un vin très polyvalent à table. » IR

PINOT GRIS CAVE DE TURCKHEIM 2012

AOC Alsace

Peau blanche d'agrumes, prune jaune, abricot séché et douces notes florales. Élégant.

Aromatique et savoureux

034975 (S) 750 mL 17,95 $

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES AUX PAGES 40 ET 41.

CI-CONTRE : Le riesling est vendangé à la main dans ce vignoble d'Alsace. EN BAS : Hunawihr, près de Ribeauvillé, a été voté l'un des plus beaux villages de France.

la Loire

Cette région est sans doute la plus méconnue de toute la France, surtout des néophytes. La Loire est le berceau de cépages classiques qui connaissent aujourd'hui une notoriété internationale, comme le chenin blanc (Vouvray), le sauvignon blanc (Pouilly-Fumé) et le cabernet franc (Bourgueil). La Loire offre à l'amateur un trésor de découvertes.

À DROITE : Ces magnifiques vignobles de chenin blanc de l'appellation Quarts-de-Chaume (vallée de la Loire) sont bénis par des sols d'ardoise et une exposition au sud.

Le bouquet est crayeux comme on ne le voit qu'à Vouvray. Le chenin blanc est une variété qui s'exprime merveilleusement dans une grande palette de styles, du doux au sec. Celui que voici est un bel exemple du style demi-sec qui exhibe fièrement la minéralité caractéristique de la région. IR

VOUVRAY LES COUDRAIES DOMAINE D'ORFEUILLES 2012

AOC
(Bernard Hérivault, prop.)

Attrayantes notes de bonbon au citron, de craie et de croustade aux pommes, avec des soupçons de champignon et de lanoline.

Demi-sec et fruité
655076 (DS) 750 mL 20,95 $

Produit biologique

Ce vin de style très européen montre l'incroyable harmonie et les subtiles nuances du sauvignon blanc. La bouche exhibe le caractère minéral (craie et silex) caractéristique de la région. Ce vin vaut grandement la peine qu'on s'y attarde. IR

POUILLY-FUMÉ TRADITION DOMAINE SERGE DAGUENEAU & FILLES 2012

AOC

Charmantes notes de craie, de silex, de pois vert et de fruits du verger mûrs, avec des soupçons de fruit de la Passion et de fleurs.

Aromatique et savoureux
323634 (TS) 750 mL 26,95 $

En page couverture

Ce vin affiche toute la personnalité et la précision d'un cabernet franc de la Loire bien façonné. Il constitue une excellente introduction aux rouges de la Loire. Bien qu'il soit très accessible, il divisera l'opinion de vos convives, mais ceux qui aiment les vins délicats l'adoreront. IR

BOURGUEIL IGORANDA DOMAINE DES OUCHES 2011

AOC
(Thomas & Denis Gambier)

Élancé et savoureux, avec de charmantes notes de cassis, de terre et de poivron.

Mi-corsé et fruité
283424 (TS) 750 mL 16,95 $

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES AUX PAGES 41 ET 43.

la Bourgogne

La Bourgogne est la reine du terroir et le berceau du pinot noir et du chardonnay, deux des cépages les plus prisés dans le monde du vin. Le chardonnay, le plus célèbre cépage à vins fins au monde, est ici décliné en trois expressions très distinctes, issues des régions de Chablis, de la Côte d'Or et de Mâcon, lesquelles ne sont séparées que par quelques kilomètres.

Le château médiéval de Pierreclos dans le Mâconnais est doté de magnifiques toits tuilés. À l'intérieur sont exposées d'anciennes armures.

Dans l'appellation Chablis, le millésime 2012 a donné de petits rendements, mais de très bons vins. Celui que voici montre la rondeur relative du millésime 2012, sans rien sacrifier en acidité, et la minéralité crayeuse de coquille de mer typique des vins de Chablis. On y détecte aussi les délicates notes de chêne qui caractérisent les vins de ce producteur. IR

CHABLIS
DOMAINE GAUTHERON 2012
AOC

Les subtiles notes de lime, de bonbon au citron et de pomme verte sont portées par des vagues de minéralité crayeuse rappelant les coquilles de mer.

Léger et vif

207902 (TS) 750 mL 24,95 $

91 points (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*)

Le Mâconnais offre à l'œnophile une grande palette de chardonnays délicieux, abordables et corsés à découvrir. Celui que voici montre sa parenté avec son célèbre voisin de Pouilly-Fuissé dans ses notes de fruits mûrs et sa bouche généreuse. IR

MÂCON-VILLAGES
JOSEPH DROUHIN 2012
AOC

Un vin ensoleillé et invitant, aux notes de pêche, de cidre, d'ananas, de banane, de zeste de citron et de bonbon à la poire.

Corsé et riche

356956 (TS) 750 mL 17,95 $

En première

Le caractère argileux et la minéralité sont typiques du secteur de Chassagne. Ce vin, qui représente merveilleusement bien la région, est particulièrement notable pour sa finale extrêmement longue et multi-étagée et son caractère étoffé, mais jamais lourd. IR

CHASSAGNE-MONTRACHET
VIEILLES VIGNES
VINCENT GIRARDIN 2011
AOC

Riches nuances de beurre de pomme, de noisette et de caramel écossais, agrémentées de notes de pomme séchée, d'argile et de peau blanche de citron.

Corsé et riche

364141 (TS) 750 mL 55,95 $

En première

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES À LA PAGE 41.

la Bourgogne

Voici une expression très honnête de la Bourgogne. Un pinot noir de facture classique, qui exprime bien la personnalité du terroir. Délicat et harmonieux, avec une belle composante minérale. – IR

BOURGOGNE PINOT NOIR ANDRÉ DELORME 2010
AOC

Griotte, betterave, massepain et tonalités pierreuses sur une charpente fine et satinée.

Mi-corsé et fruité
366427 (TS) 750 mL 20,95 $

En première

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES AUX PAGES 42 ET 43.

Ce vin est très typique de la Bourgogne, mais avec un surcroît de profondeur attribuable en partie à l'appellation, au millésime et à l'âge des vignes. Il évoque très bien la délicatesse des nuits-saint-georges. – IR

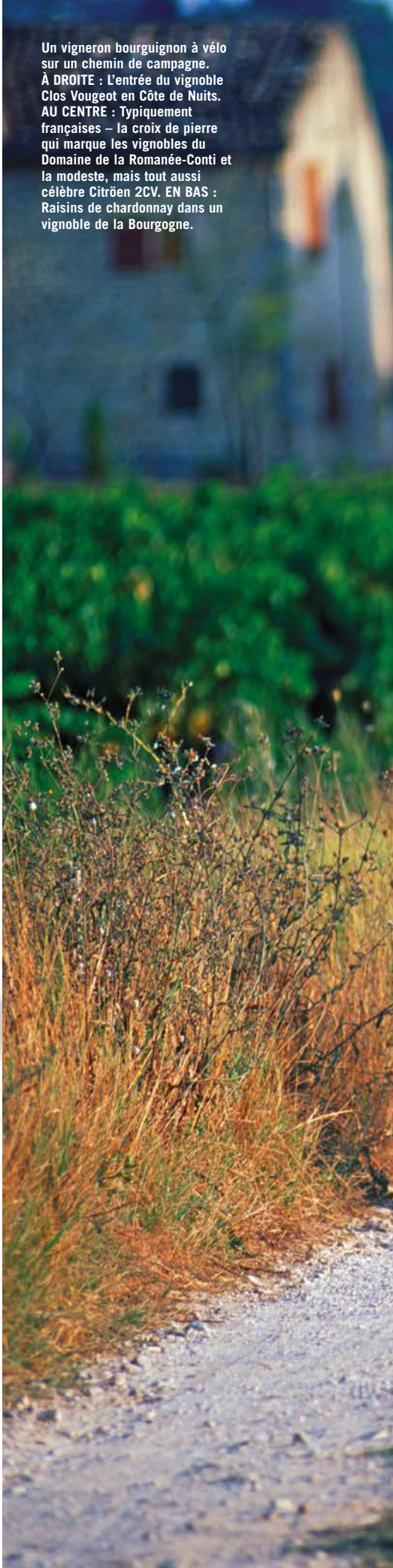
NUITS-SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES DANIEL RION & FILS 2011
AOC

Un vin délicat aux arômes de fruits rouges mûrs, avec des saveurs charnues sur une bouche soyeuse.

Mi-corsé et fruité
356600 (TS) 750 mL 53,95 $

16,5 (sur 20) (Distingué à supérieur) (Julia Harding, MW, *jancisrobinson.com*)

En première



Un vigneron bourguignon à vélo sur un chemin de campagne. À DROITE : L'entrée du vignoble Clos Vougeot en Côte de Nuits. AU CENTRE : Typiquement françaises – la croix de pierre qui marque les vignobles du Domaine de la Romanée-Conti et la modeste, mais tout aussi célèbre Citröen 2CV. EN BAS : Raisins de chardonnay dans un vignoble de la Bourgogne.

CLOS VOUGEOT

le Beaujolais

Ici, les vinificateurs se spécialisent dans la culture du gamay, un cépage inusité en dehors du Beaujolais. La région est connue partout dans le monde pour son festival de primeurs : le beaujolais nouveau. Mais la région ne produit pas que des vins à boire dans l'année. Les meilleurs crus et les meilleures maisons, qui adoptent de plus en plus les méthodes traditionnelles de vinification du vin rouge, produisent aussi d'excellents beaujolais aptes au vieillissement.

Un vignoble de Chénas, l'un des 10 crus du Beaujolais.

« Ce vin est bien davantage gamay et moulin-à-vent que macération carbonique (la méthode utilisée dans le Beaujolais pour faire du vin nouveau). Ses notes de fraise sauvage sont remarquables. » — IR

MOULIN-À-VENT LA RÉSERVE D'AMÉLIE DOMAINE GÉRARD CHARVET 2012
AOP

Généreuses nuances de fraise sauvage agrémentées de notes de betterave, de prune, de mûre et d'épices.

Mi-corsé et fruité
356741 (TS) 750 mL 20,90 $
En première

VOIR LA NOTE DE DÉGUSTATION COMPLÈTE À LA PAGE 42.

Commentaires d'Igor

J'adore les vins français. Lorsque j'ai commencé à m'intéresser au vin, j'ai vite réalisé, après avoir fait le tour d'à peu près toutes les régions vinicoles du monde comme tout bon débutant qui se respecte, que les classiques français étaient ceux qui m'interpellaient le plus. Je l'ai appris par la suite, les vins français sont traités avec beaucoup de déférence et de respect et, au fil des ans, j'ai compris pourquoi. Les meilleurs d'entre eux sont toujours des références absolues et pourtant, ils vous ensorcellent sans trop essayer. Voyez-vous, ce ne sont pas des vins exubérants, mais leur profondeur de caractère est toujours au rendez-vous si on se donne la peine de les découvrir.

Si vous allez les explorer sur place, l'expérience vous marquera encore plus profondément. J'ai voyagé plus d'une douzaine de fois dans les régions vinicoles de la France. Une fois sur le terrain, lorsque l'on voit d'où proviennent ces fabuleux vins, notre respect pour ceux-ci s'accroît exponentiellement. Le spectre du vin français est extrêmement vaste et sa palette s'étend du petit vin de table aux vins d'exception qui se vendent une petite fortune. Pour moi, les sensations que me donnent les vins des appellations les plus expressives sont incomparables, même si ces vins sont d'un prix modeste. À mon avis, peu importe la fourchette de prix et la notoriété de la maison, on trouvera toujours dans les vins de France quelque chose à découvrir et à aimer.

–Igor Ryjenkov, MW

le Sud-Ouest

Le sud-ouest de la France est saupoudré de minuscules régions viticoles qui se spécialisent depuis des générations dans la vinification de cépages locaux. La région recèle des trésors bien gardés, connus que d'une poignée de spécialistes. Cette région cultive notamment des variétés qui pourraient vous surprendre, comme la négrette, et d'autres, comme le malbec de Cahors, que vous reconnaîtrez sûrement.

À DROITE : Mosaïque automnale de vignobles et de champs de maïs à Cahors. EN BAS : Le Château de Grézels (XIII^e siècle) abrite un petit musée consacré à l'histoire vinicole locale.

La variété locale négrette n'est pas pour tout le monde, mais ceux qui aiment explorer le monde des cépages l'adoreront. Qui plus est, ce vin est l'un des rares à faire des accords harmonieux avec la salade Olivier ou d'autres salades à base de pomme de terre. IR

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT 2010

AOC Fronton
(Philip Grant, propriétaire)

Un vin étoffé de facture traditionnelle, aux notes de ronce, de fruits noirs, de terre, de champignon et d'épices pour marinades.

Corsé et ferme

354134 (TS) 750 mL 13,95 $

En première

Le vin de Cahors était anciennement connu sous le nom de « vin noir » et l'exemple que voici illustre bien pourquoi avec l'intensité de sa robe et la profondeur de ses nuances de fruits noirs. Les tanins mâchus sont très typiques de la région (même s'ils sont certes plus polis qu'à l'époque des tsars). IR

CAHORS RENAISSANCE CHÂTEAU DE GAUDOU 2010

Cuvée boisée, AOC

Un vin profond, d'une couleur d'encre et d'une grande intensité, doté de généreuses notes de fruits noirs, de fines herbes et de chêne grillé et goudronné.

Corsé et ferme

364786 (TS) 750 mL 22,95 $

92 points (Roger Voss, *Wine Enthusiast*)

En première

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES À LA PAGE 44.

le Bordelais

La région de Bordeaux est connue de tous pour ses châteaux mythiques et ses vins souverainement élégants. Mais ce que moins de gens savent, c'est que l'on peut aussi y dénicher d'innombrables aubaines. Le Bordelais a connu deux millésimes exceptionnels de suite en 2009 et en 2010. L'occasion est parfaite pour l'œnophile avisé qui veut garnir son cellier en attendant le prochain grand millésime.

Un vendangeur vide sa hotte à Saint-Émilion.

EN HAUT et AU CENTRE : Les vineries mythiques de Bordeaux : le Château Margaux au bout de sa majestueuse allée d'arbres et le chai de Château Pétrus. EN BAS : Les vignobles des environs de Castillon-la-Bataille, où a eu lieu le dernier affrontement de la guerre de Cent Ans, en 1453.

Beaucoup de substance et de profondeur ici, ainsi qu'une excellente échine tannique qui montre le côté structuré des vins de la rive droite. Ce bel exemple du millésime 2010 dans le Bordelais est délicieux dès maintenant, mais vieillira aussi en beauté. Mettez la main sur quelques bouteilles et surveillez son évolution au fil des ans. IR

CHÂTEAU MICHEL DE VERT 2010
AOC Lussac-Saint-Émilion

Un vin élancé et accessible, aux notes complexes de cèdre, de menthe, de cassis, de chocolat noir et d'épices.

Mi-corsé et fruité
368555 (TS) 750 mL 19,95 $

★★½ (sur 3 – Excellent)
(Deb Lindsey, *The Washington Post*)
Voir *Un repère*. En première

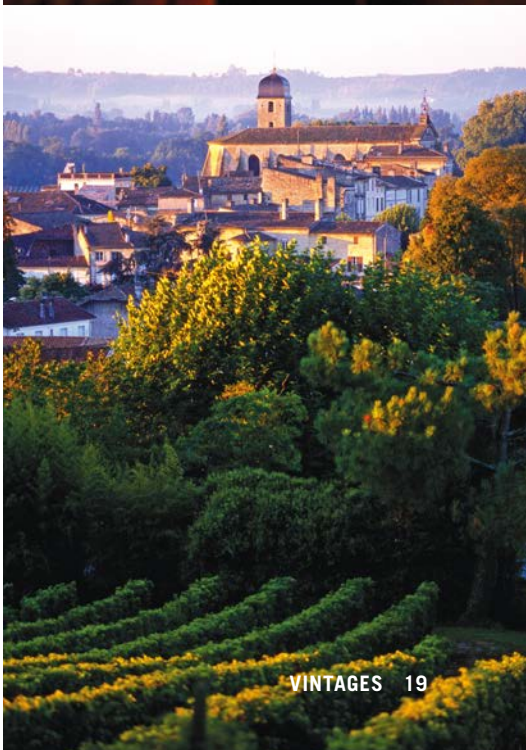
Un bordeaux élaboré dans les règles de l'art, offert à prix très accessible. Ce vin issu du grand millésime 2010 est déjà délicieux grâce à son fruité généreux, mais sa solide structure, son acidité et ses tanins lui permettront aussi de vieillir gracieusement au cellier à moyen terme. IR

CHÂTEAU FONTAINE DE GENIN 2010
AOC Bordeaux

Massif et généreux, avec des nuances de cassis, de bleuet, de kirsch, de fumée et d'épices, et un soupçon de cèdre.

Corsé et ferme
349910 (TS) 750 mL 16,95 $

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES À LA PAGE 42.



le Midi

Vaste région du sud-ouest de la France bordée par la Méditerranée, le Midi (ou Languedoc) est une région presque inexplorée par la plupart des œnophiles. On y trouve pourtant des vins de qualité produits par des maisons qui cherchent à exprimer la personnalité de leurs terroirs. Spécialiste des assemblages rouges riches, la région produit de nombreux vins d'un rapport qualité-prix très avantageux pour les œnophiles à la recherche de trésors locaux.

Une vinerie rustique entourée de vignobles de grenache dans le Languedoc.

Il est difficile de parler de vin « typique » dans le sud de la France tant la composition des assemblages varie d'un secteur à l'autre. Ce vin composé de syrah et de grenache est cependant typique du sud de la France par son caractère mûr et chaleureux. IR

ESPRIT SAUVAGE
DOMAINE LAMBRUSQUES 2011
AOP Pic-Saint-Loup

Un vin souple et velouté, aux saveurs de fruits noirs mûrs, relevées de notes de chocolat, de fleurs et de poivre blanc.

Corsé et souple
354142 (TS) 750 mL 17,95 $
En première

VOIR LA NOTE DE DÉGUSTATION COMPLÈTE À LA PAGE 43.

la France : un survol

Ce petit aperçu des grandes régions vinicoles de la France et de ses cépages principaux vous aidera à naviguer dans le monde merveilleux du vin français.

CHAMPAGNE
CÉPAGES PRINCIPAUX : chardonnay, pinot noir et pinot meunier

BON À SAVOIR : Les grandes maisons sont toujours des valeurs sûres, mais il existe aussi de nombreuses maisons de petite taille qui offrent des champagnes exquis à des prix accessibles.

ALSACE
CÉPAGES PRINCIPAUX : riesling et gewürztraminer

BON À SAVOIR : L'Alsace est célèbre pour ses vins aromatiques qui font d'excellents accords avec les mets épicés.

VALLÉE DE LA LOIRE
CÉPAGES PRINCIPAUX : sauvignon blanc, chenin blanc et cabernet franc

BON À SAVOIR : Grâce à leur acidité et à leur minéralité rafraîchissantes, les vins de climat frais de la Loire sont généralement très polyvalents à table.

BOURGOGNE
CÉPAGES PRINCIPAUX : pinot noir et chardonnay

BON À SAVOIR : Aucune autre région vinicole au monde ne produit des interprétations plus nobles de ces cépages classiques, mais on ne les nomme que très rarement sur les étiquettes.

BEAUJOLAIS
CÉPAGE PRINCIPAL : gamay

BON À SAVOIR : Les meilleures interprétations de cette région se distinguent des versions beaujolais nouveau très légères par l'ajout du nom du village sur l'étiquette (Moulin-à-Vent, Morgon, etc.).

SUD-OUEST
CÉPAGES PRINCIPAUX : négrette, malbec et autres variétés locales

BON À SAVOIR : Il s'agit d'une mosaïque de petites régions distinctes qui produisent des vins incroyablement singuliers que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

BORDEAUX
CÉPAGES PRINCIPAUX : cabernet sauvignon et merlot

BON À SAVOIR : Les vins de la rive gauche (p. ex., des appellations Médoc, Haut-Médoc et Graves) renferment surtout du cabernet sauvignon, tandis que les vins de la rive droite (p. ex., Saint-Émilion et Pomerol) comprennent surtout du merlot.

MIDI
CÉPAGES PRINCIPAUX : variétés locales et cépages grenache et syrah

BON À SAVOIR : Les assemblages rouges du Midi sont généralement accessibles et abordables. On fera d'excellentes trouvailles dans cette région.

RHÔNE MÉRIDIONAL
CÉPAGES PRINCIPAUX : grenache, syrah, mourvèdre et cinsault

BON À SAVOIR : Le climat chaud et sec et le sol caillouteux qui retient la chaleur permettent au raisin de mûrir à point. Il en résulte des vins puissants et aptes au vieillissement, comme les célèbres châteauneuf-du-pape.

le Rhône méridional

Avec ses assemblages rouges massifs et robustes, le Rhône méridional est la région de prédilection de ceux qui recherchent des vins hédonistes tout à fait renversants, d'autant plus que les derniers millésimes ont été spectaculaires. Le châteauneuf-du-pape est l'archétype de ce type de vin rouge que les régions du Nouveau Monde tentent d'imiter. Ce secteur et les appellations voisines élaborent des vins remarquables qui plaisent toujours aux adeptes de vins puissants et intenses, dotés d'une élégance tout européenne.

Le Château des Fines Roches abrite un hôtel élégant dans une construction du XIXe siècle. La propriété est entourée des célèbres vignobles caillouteux de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Ce vin assemble du grenache de vieilles vignes avec 20 % de syrah. Le raisin de vieilles vignes ajoute à l'incroyable profondeur de saveurs et à la texture. Un vin très hédoniste. Il est fait pour le cellier et sera encore plus complexe (et hédoniste) dans quelques années, mais il est déjà très bon. >> IR

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES ESPRIT DE GRENACHE DOMAINE DE GRANGENEUVE 2011

AOC

Souple et somptueux, avec de profondes saveurs de fruits rouge foncé et quelques notes de chicorée et de souci.

Corsé et souple

364794 (TS) 750 mL 20,95 $

En première

Fidèle à lui-même, ce vin à l'impressionnante stature révèle beaucoup de raffinement et de complexité, comme il se doit chez les meilleurs châteauneuf-du-pape. Le vin que voici gagnerait à être laissé au cellier pendant quelque temps, ou à être servi avec les viandes, pour assagir un peu ses tanins fins, mais abondants. >> IR

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VENDANGE LA FERME DU MONT 2011

AOP

Un vin colossal, puissant et d'une grande tenue, aux nuances de cerise noire, de framboise, de boîte à épices et de garrigue.

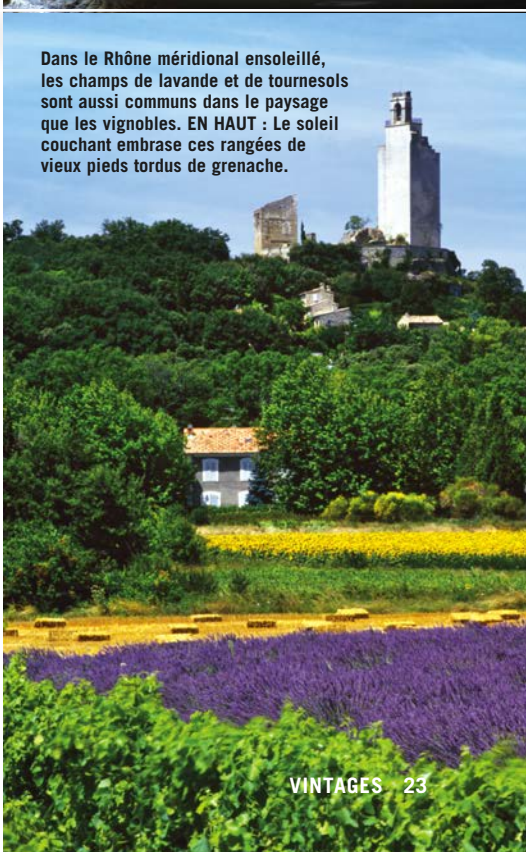
Corsé et souple

309245 (TS) 750 mL 46,95 $

91 points (Jeb Dunnuck, *erobertparker.com*)

Première de couverture

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES À LA PAGE 43.



Dans le Rhône méridional ensoleillé, les champs de lavande et de tournesols sont aussi communs dans le paysage que les vignobles. EN HAUT : Le soleil couchant embrase ces rangées de vieux pieds tordus de grenache.

RUÉE VERS L'OR

Peu de choses nous unissent, nous les Canadiens, comme le soutien que nous offrons à nos meilleurs athlètes dans les compétitions internationales. Portons un toast en l'honneur de ces femmes et de ces hommes remarquables avec un verre de vin ontarien primé. Comme nos athlètes, non seulement les vins ontariens primés représentent des normes d'excellence nationales élevées, mais ils contribuent aussi à renforcer la place prédominante du Canada sur la scène internationale.

PLACER LA BARRE HAUT

PRIX DU LIEUTENANT-GOUVERNEUR POUR L'EXCELLENCE DES VINS DE L'ONTARIO.

Créé en 2011, ce concours vinicole choisit chaque année entre 8 et 12 vins VQA de l'Ontario parmi des centaines de candidatures. Ce prix est unique en ce qu'il ne juge pas les vins en fonction du millésime ou du cépage, mais en fonction de leur qualité d'ensemble. Les vins primés sont donc tout simplement les meilleurs. Les vins qui ne sont pas à la hauteur ne sont même pas pris en considération. Une telle rigueur rend ce prix d'autant plus prestigieux.

Vous trouverez d'autres vins primés à l'adresse *vintages.com/championsontariens*.

Prix du lieutenant-gouverneur pour l'excellence des vins de l'Ontario et médaille d'or aux Ontario Wine Awards (OWA) en 2013. Nommée d'après le regretté fils de Lanny et Catherine Huff, la cuvée Peter a remporté deux fois le Prix du lieutenant-gouverneur pour l'excellence des vins de l'Ontario.

CUVÉE PETER F. HUFF HUFF ESTATE 2007

VQA Comté de Prince Edward, méthode traditionnelle

Mi-corsé et savoureux

198754 (S) 750 mL 39,95 $

Prix du lieutenant-gouverneur pour l'excellence des vins de l'Ontario en 2013 – c'est la deuxième fois qu'il obtient ce prix. Ce vin a aussi obtenu pour son millésime 2006 une place sur la liste des 100 meilleurs vins de 2008 du magazine *Wine Spectator*.

VIN DE GLACE VIDAL KONZELMANN 2010

VQA Péninsule du Niagara

Liquoreux

167866 (D) 200 mL 25,10 $

Aux Ontario Wine Awards 2013, la maison Malivoire a remporté six médailles : trois d'or, deux d'argent (dont une pour ce chardonnay) et une de bronze. Le concours OWA 2013 a été jugé à l'aveugle par un comité de 18 experts. Le fait d'avoir été choisi parmi près de 500 vins non pas une seule fois, mais à six reprises, en dit long sur la qualité de la vinification à la maison Malivoire.

CHARDONNAY MALIVOIRE 2011

VQA Péninsule du Niagara

Corsé et riche

573147 (TS) 750 mL 19,95 $

Les essentiels **de VINTAGES**

Le Gamay Malivoire fait toujours bonne figure aux Ontario Wine Awards, où il a emporté l'or en 2009 et en 2010. En 2011, il a tout raflé dans la catégorie des gamays, emportant l'or, l'argent et le bronze. Gagner six médailles aux Ontario Wine Awards 2013 est tout un exploit, surtout si trois de ces médailles, dont celle remportée par ce Gamay 2012, sont des médailles d'or! Bravo!

GAMAY MALIVOIRE 2012

VQA Péninsule du Niagara

Mi-corsé et fruité

591313 (S) 750 mL 17,95 $

Les essentiels **de VINTAGES**

Depuis sa fondation en 1993, la maison Pillitteri a reçu plus de 700 prix internationaux et locaux. Le prix du meilleur vin rouge de l'année remporté par ce cabernet franc ajoute certainement un point d'exclamation à la feuille de route déjà impressionnante de la maison.

CABERNET FRANC RESERVE EXCLAMATION PILLITTERI 2010

VQA Niagara-on-the-Lake

Mi-corsé et fruité

362830 (TS) 750 mL 37,95 $

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES AUX PAGES 31 À 33.

De la VÉNÉTIE à ici

Lorsque les vinificateurs locaux adoptent la méthode d'appassimento pour élaborer leurs vins, ils découvrent toute la sagesse d'un rituel très ancien.

Depuis que l'être humain produit du vin, il le fait à partir de raisins séchés. *Appassimento* est le terme générique utilisé pour désigner les vins faits à partir de raisins qui ont été séchés avant d'être soumis à la fermentation. Le séchage du raisin, qu'il soit fait en déposant celui-ci sur des claies ou en le suspendant à des poutres, concentre les sucres et les saveurs du fruit, et permet de produire des vins d'une richesse, d'une concentration et d'une texture supérieures. C'est un long labeur qui a des conséquences, sur le coût du moins, car les pertes d'eau réduisent forcément les quantités de vins produites.

suite à la page 28

burning kiln
2012
Stick Shaker
SAVAGNIN
VQA Ontario VQA
the Foreign Affair
The Conspiracy 2012
VQA Niagara Peninsula VQA

TALENTS LOCAUX

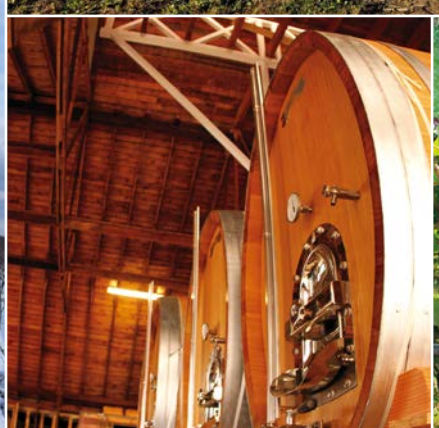
Les plus célèbres expressions de vins faits conformément à cette méthode sont issues de la Vénétie, berceau traditionnel de l'appassimento, mais la méthode est utilisée partout en Italie et elle gagne aujourd'hui en popularité partout dans le monde. Les vinificateurs séduits par la complexité des saveurs et la variété des styles que cette méthode engendre continuent à l'expérimenter et à faire évoluer cet art ancestral. Ici en Ontario, il permet aux vinificateurs de créer des vins plus robustes que les rouges et les blancs élégants qui sont habituellement issus de notre climat.

Dans le contexte de l'appassimento, la méthode ripasso est une innovation relativement récente. Le processus consiste à produire un vin, puis à le faire refermenter en le passant sur des peaux de raisins séchés, ce qui accroît sa teneur en alcool, son corps et la profondeur de ses saveurs. En Vénétie, les vins faits selon la méthode ripasso se situent à mi-chemin entre le valpolicella léger et l'amarone robuste. En Ontario, cette méthode donne aux vins une étoffe et une texture qu'il serait impossible de réussir compte tenu de la fraîcheur de notre climat.

Nous vous proposons ici de faire connaissance avec trois vinificateurs de l'Ontario qui ont adopté la méthode de l'appassimento. Leurs vins, mis en vedette ici, nous donnent un aperçu de l'esprit d'innovation qui est au cœur de cette méthode en plein essor.

LEN CRISPINO, THE FOREIGN AFFAIR

Il n'est pas étonnant que la maison The Foreign Affair ait reçu en 2013 un Prix de la première ministre pour l'excellence en innovation agroalimentaire. Lorsque Len Crispino a commencé à utiliser ici la méthode d'appassimento, il n'avait aucun mode d'emploi et n'avait d'autre recette que sa propre détermination à produire en Ontario ce type de vin à partir de variétés autres que celles de la Vénétie. Ce Conspiracy 2012 de style ripasso est un merveilleux exemple de ce que Len appelle « l'approche lente » de la vinification. « Il ne faut pas être pressé quand on fait du vin. Il faut laisser les processus et les métamorphoses se produire. On ne peut accélérer les choses. » Len Crispino voit la



Dans le sens horaire à partir de la gauche : Len Crispino de la maison The Foreign Affair applique aux cépages cultivés localement les méthodes de passerillage du raisin rendues célèbres en Italie. Les raisins utilisés pour les vins de style appassimento de la maison Burning Kiln sont séchés dans d'anciens séchoirs à tabac modifiés. L'étape du passerillage se déroule dans cette ancienne grange à tabac transformée. Cette éolienne de la maison Vieni Estates fait circuler l'air dans les vignobles.

méthode ripasso comme une suite logique à son « continuum de soins », une philosophie de travail qui met l'accent sur l'emploi des meilleures pratiques à chaque étape du processus de vinification. « Nous réutilisons littéralement nos ressources. »

MAURO SALVADOR, VIENI ESTATES

Le vinificateur Mauro Salvador ne cache pas le fait qu'il s'inspire fortement de la tradition vinicole italienne, notamment des méthodes de la Vénétie. Arrivé depuis relativement peu de temps au Canada (il a immigré il y a à peine sept ans), il a produit son premier millésime en 2012, dans la région du Niagara. Mauro a été « complètement soufflé et agréablement surpris par la qualité » des cépages qu'il a rencontrés ici et il est enthousiasmé par « l'incroyable potentiel vinicole » du Niagara. Selon lui, la région est très polyvalente, car les conditions qui y règnent offrent aux vinificateurs des possibilités infinies. Son Aglianico Vieni de style ripasso a été produit conformément à la méthode de contrôle naturel, dans laquelle les raisins sèchent naturellement, sans aide mécanique. À son avis, l'emplacement de la maison Vieni dans l'escarpement est idéal, car l'air y est constamment en mouvement.

DOUG BEATTY, BURNING KILN

Appassimento est synonyme d'esprit d'innovation et peu de vins en témoignent de manière aussi éloquente que ce Savagnin Stick Shaker. Bien que le savagnin soit le cépage principal du Jura, en France (la bouteille unique provient d'ailleurs de cette région), le Canada cultive environ 10 hectares de cette variété inusitée et la maison Burning Kiln en possède deux. Ce millésime inaugural, tiré de vignes de quatre ans d'âge et fait entièrement à partir de raisins passerillés, est décrit par Doug Beatty comme étant « tout à fait spectaculaire par sa bouche huileuse et corsée, ses notes florales et son incroyable caractère variétal, qui met en lumière le talent du vinificateur Andrzej Lipinski (déclaré vinificateur de l'année aux Ontario Wine Awards 2012). » Ce vin, qui incarne parfaitement le potentiel d'une région vinicole émergente, d'un style de vin émergent et d'un cépage émergent, a retenu l'attention des critiques comme des œnophiles. Une expérience ontarienne tout à fait unique.

La finesse est dans les détails.

SAVAGNIN STICK SHAKER BURNING KILN 2012
VQA Ontario

Élaboré à partir du cépage savagnin de la région du Jura, en France. Notes de kaki mûr et de miel.
Corsé et riche
367144 (S) 750 mL 24,95 $

91 points (David Lawrason, *winealign.com*)
En première

AGLIANICO VIENI 2011
VQA Chaînon Vinemount, Péninsule du Niagara

Élaboré à partir du cépage aglianico issu du centre-sud de l'Italie. Déploie des saveurs de fruits noirs et de prune.
Corsé et souple
368233 (TS) 750 mL 29,95 $

En première

THE CONSPIRACY THE FOREIGN AFFAIR 2012
VQA Péninsule du Niagara

Cet assemblage élaboré selon la méthode ripasso est gorgé de petits fruits noirs rehaussés de notes de viande.
Corsé et souple
149237 (TS) 750 mL 19,95 $

90 points (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*)

VOIR LES NOTES DE DÉGUSTATION COMPLÈTES AUX PAGES 32 À 34.

notation des **produits**

INDICE DE MATURITÉ

Cet indice est destiné à vous servir de guide et reflète l'opinion collective de notre comité.

À BOIRE MAINTENANT : N'attendez pas. Ce vin ne s'améliorera pas.

À BOIRE OU À GARDER : Déjà bon à boire, mais peut s'améliorer encore; c'est une question de goût.

À GARDER : Un vin de garde parfait; certains pourraient trouver des vins comme ceux-là bons à boire dès maintenant, mais nous estimons qu'ils se développeront bien dans des conditions de garde optimales.

TENEUR EN SUCRE

La teneur en sucre est établie selon le degré de sucrosité perçu au moment de la dégustation. Notre échelle va du très sec au doux : **très sec (TS), sec (S), demi-sec (DS), demi-doux (DD) et doux (D)**. Veuillez consulter à ce sujet un conseiller en produits ou un autre membre du personnel de la succursale.

STYLE

Chacun des vins présentés ici est suivi d'un descriptif de style (corsé et souple, aromatique et savoureux, etc.) au-dessus du numéro du produit. Il s'agit de profils gustatifs simplifiés destinés à aider le consommateur à faire facilement et rapidement son choix de produits. Pour voir la description détaillée de chaque style, rendez-vous à l'adresse *lcbo.com/winestyles/fr*.

PRODUITS BIOLOGIQUES

Les vins qui portent la désignation biologique ont une teneur en soufre libre de 30 mg/L ou moins s'ils sont secs (< 50 g/L de sucre), de 35 mg/L ou moins s'ils sont demi-secs (50 à 99 g/L de sucre) et de 45 mg/L ou moins s'ils sont doux (> 99 g/L de sucre).

TENEUR EN ALCOOL

La teneur en alcool de chacun des produits livrés par VINTAGES est précisée dans notre site Web. Il suffit de se rendre à l'adresse *vintages.com* et d'inscrire le numéro de produit LCBO dans le champ de recherche pour avoir accès à la page d'information sur le produit.

Les produits de ce catalogue sont offerts en quantités limitées. Consultez le personnel en succursale pour plus de détails.

Les prix peuvent changer sans préavis. VINTAGES ne peut être tenue responsable des erreurs typographiques qui se seraient glissées dans ce catalogue à son insu. **Tous les prix comprennent la consigne applicable et la TVH (taxe de vente harmonisée).**

SPIRITUEUX

WHISKEY AMÉRICAIN

EN PREMIÈRE

BOURBON FÛT UNIQUE ELMER T. LEE

Ce bourbon figurait sur la liste des 50 meilleurs spiritueux de 2010 du magazine *Wine Enthusiast*.

NOTE DE DÉGUSTATION : Complexe et irrésistible. Le bouquet de cannelle, de noix et de fruits séchés mène à une bouche aux saveurs robustes de cannelle, de raisin sec et de prune qui rappellent celles du madère ou du xérès. Longue finale un peu mordante. Note – **97**. (Kara Newman, *Wine Enthusiast*, sept. 2010)

Puissant et fruité

600338 750 mL **54,95 $**

WHISKY ÉCOSSAIS

WHISKY SINGLE MALT CAMPBELTOWN LONGROW TOURBÉ

Mis en bout. à la distillerie, non filtré à froid (Springbank/J.& A. Mitchell & Co.)

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce fabuleux whisky de la maison Campbeltown est gras et huileux, avec un noyau lactique souple et malté. Les nuances fruitées juteuses se mêlent aux notes de tabac et d'épices sur un puissant fond de fumée et d'iode. Très riche, mais jamais pommadé ni sucré. Maintenant offert en Ontario. Note – **94**. (Beppi Crosariol, *The Globe and Mail*, 7 août 2012)

180158 700 mL **86,95 $**

RHUM

EN PREMIÈRE

RHUM DOMINICAIN KIRK AND SWEENEY 12 ANS D'ÂGE

Santiago de los Caballeros

Ce rhum figurait sur la liste des 50 meilleurs spiritueux de 2013 du magazine *Wine Enthusiast*.

NOTE DE DÉGUSTATION : Nommé d'après une célèbre goélette en bois utilisée pour la contrebande pendant la prohibition, ce rhum ambré est plutôt léger pour un spiritueux vieilli 12 ans. Arômes et saveurs de noisette, de pâte à biscuits, de cassonade et de vanille, avec quelques notes de chocolat noir et d'espresso. La bouteille en forme d'oignon est modelée d'après un style de bouteille du XVIII[e] siècle. Note – **95**. (Kara Newman, *Wine Enthusiast*, août 2013)

354035 750 mL **72,95 $**

VIN FORTIFIÉ

PORTO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE DR AGRI-RONCÃO 2000
EN PREMIÈRE
DOC Douro
NOTE DE DÉGUSTATION : Remarquable! Même si cela s'avère très difficile, résistez à la tentation de plonger immédiatement vos lèvres dans le verre. Donnez-vous d'abord le plaisir de humer ses magnifiques arômes de fruits rouges, de mûre blanche, de réglisse et d'épices. Et dites-vous bien qu'il goûte encore meilleur. Un vin complexe, souple et rond, avec une longueur considérable et une merveilleuse fraîcheur de fruit. Magique! (Comité VINTAGES, avril 2013)

Doux
351395 (D) 750 mL **24,95 $**

VIN DE GLACE

VIN DE GLACE VIDAL KONZELMANN 2010
VQA Péninsule du Niagara
NOTE DE DÉGUSTATION : En 2013, ce vin a obtenu un Prix du lieutenant-gouverneur pour l'excellence des vins de l'Ontario. Il fut l'un des 12 vins choisis parmi les 225 vins présentés. Superbe bouquet de papaye, de pêche en conserve et de caramel anglais. La bouche corsée, étoffée, très douce et onctueuse est parfaitement soutenue avec juste ce qu'il faut d'acidité. Incroyable profondeur des saveurs. À son mieux dans les 5 ans. Note – **90**. (David Lawrason, *winealign.com*, 11 juillet 2013)

Liquoreux
167866 (D) 200 mL **25,10 $**
Voir *Ruée vers l'or*

SAKÉ

SAKÉ JUNMAI GINJO FOUNTAIN OF YOUTH CHRYSANTHEMUM MIST KIKUSUI
Préfecture de Niigata, Japon
NOTE DE DÉGUSTATION : Vifs arômes de banane, d'abricot, de chérimole, de pomme cajou et de carambole. La bouche perçante et joviale révèle des saveurs de noix de coco crémeuse, de citrouille épicée, de zeste de mandarine et de poire sur une bouche souple et raffinée d'une grande présence. Bien équilibré, souple, long et vif, avec une merveilleuse finale nette. Un véritable caméléon. Note – **91**. (Michael Pataran, *winealign.com*, 13 juin 2012)

244137 (S) 300 mL **11,95 $**

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU PIERRE PAILLARD
EN PREMIÈRE
AOC, Bouzy
NOTE DE DÉGUSTATION : Éclatante robe or pâle. Au nez comme en bouche, nuances de pain grillé, de nectar de poire et de miel, avec un soupçon de rhubarbe qui confère à l'ensemble un caractère terreux. Les notes épicées et concentrées de fruits du verger révèlent un soupçon d'amertume à l'aération et une excellente intensité. La finale tannique révèle un caractère grillé persistant et des notes de fumée et de lie. Note – **90**. (Josh Raynolds, *International Wine Cellar*, déc. 2012)

Riche et complexe
364737 (S) 750 mL **49,95 $**
Voir *Vive la France!*

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE DE RÉSERVE SOURDET-DIOT
EN PREMIÈRE
AOC
NOTE DE DÉGUSTATION : Ce brut or brillant séduit par la finesse de son nez de brioche, de beurre, de fleurs blanches et de frangipane. Son attaque souple annonce une bouche ample et gourmande, marquée par des notes persistantes de viennoiserie et de pain aux raisins. Il se gardera 2 ou 3 ans. Note – ★★★ (Vin exceptionnel). (*Guide Hachette*, 2013)

Riche et complexe
364752 (S) 750 mL **49,95 $**
Voir *Vive la France!*

VIN MOUSSEUX

CUVÉE PETER F. HUFF HUFF ESTATES 2007
VQA Comté de Prince Edward, Ontario, méthode traditionnelle
Ce vin a remporté deux fois le Prix du lieutenant-gouverneur pour l'excellence des vins de l'Ontario.

NOTE DE DÉGUSTATION : […] très complexe et bien structuré […] bouquet évolué de pomme très mûre, de noix de grenoble, de xérès fino, de rancio et de brioche. L'ensemble se veut exotique, mais pas aussi frais que certains le voudraient. La bouche est étoffée, riche et crémeuse, mais l'acidité et la tension minérale caractéristiques du comté infusent au vin beaucoup de vitalité. Note – **91**. (David Lawrason, *winealign.com*, 11 juillet 2013)

Mi-corsé et savoureux
198754 (S) 750 mL **39,95 $**
Voir *Ruée vers l'or*

VIN MOUSSEUX SUITE

MOUSSEUX CUVÉE SOPHORA
EN PREMIÈRE

Nouvelle-Zélande

NOTE DE DÉGUSTATION : L'assemblage à 52 % de chardonnay et à 48 % de pinot noir libère un attrayant bouquet de tourte aux pêches, d'agrumes (citron), de pâtisserie et de brioche. Un mousseux crémeux et grillé, agréablement moelleux. Les notes de pâtisserie persistent sur la longue finale. Très agréable. Délicieux avec les tempuras ou les croquettes de poitrines de poulet. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Mi-corsé et savoureux
353656 (S) 750 mL **19,95 $**

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT PERLE D'AURORE LOUIS BOUILLOT

AOC, Bourgogne, France

NOTE DE DÉGUSTATION : Délicate robe rose pâle et nombreuses bulles très fines. Fait surtout à partir de pinot noir, il révèle un délicat bouquet de fraise et de cerise rouge, avec un soupçon de grillé et de fraîcheur minérale. La bouche est très souple, finement équilibrée et d'une excellente longueur. Délicieux avec le saumon poché ou les hors-d'œuvre en pâte feuilletée. Note – **90**. (Steve Thurlow, *winealign.com*, avril 2011)

Mi-corsé et savoureux
048793 (TS) 750 mL **19,95 $**
Quatrième de couverture

PROSECCO EXTRA SEC TENUTA SANT'ANNA

DOC, Vénétie, Italie
(Genagricola)

NOTE DE DÉGUSTATION : J'aime beaucoup ce vin. Il plaît à tous et est présenté dans une attrayante bouteille. Cette dernière édition révèle des notes de pomme, d'agrumes et de poire, avec un soupçon de douceur et une acidité bien équilibrée. Note – **88**. (Beppi Crosariol, *theglobeandmail.com*, 4 avril 2013)

Léger et fruité
169128 (S) 750 mL **17,95 $**

CANADA – VIN BLANC

ONTARIO

SAVAGNIN STICK SHAKER BURNING KILN 2012
EN PREMIÈRE

VQA Ontario

NOTE DE DÉGUSTATION : Le savagnin, principal cépage blanc de la région du Jura en France, a donné des résultats très prometteurs dans le Niagara. L'exemple que voici révèle un bouquet intrigant, voire envoûtant, de moutarde jaune, de tamarin, de kaki et de caramel. Il est très corsé, riche, dense et doux, et il révèle de la chaleur en finale. Sa précision et sa longueur demeurent excellentes. Ce vin est particulièrement intéressant. Attention de ne pas trop le rafraîchir! Il tiendra au cellier pendant 5 ans. Note – **91**. (David Lawrason, *winealign.com*, 7 oct. 2013)

Corsé et riche
367144 (S) 750 mL **24,95 $**
Voir *Talents locaux*

CHARDONNAY MALIVOIRE 2011

VQA Péninsule du Niagara

Aux Ontario Wine Awards 2013, la maison Malivoire a remporté six médailles : trois d'or, deux d'argent (dont une pour ce Chardonnay) et une de bronze.

NOTE DE DÉGUSTATION : Souple, généreux et plutôt riche, mais sans aucune lourdeur. Il révèle au nez comme en bouche des nuances délicates et bien intégrées de pomme, de pêche et de fumée de chêne, avec des soupçons de caramel écossais et d'épices. La bouche crémeuse, mais fraîche est couronnée par une finale chaleureuse et doucereuse. Beaucoup d'allonge et de précision. Note – **88**. (David Lawrason, *winealign.com*, 1er avril 2013)

Corsé et riche
573147 (TS) 750 mL **19,95 $**
Voir *Ruée vers l'or*
Les *essentiels* de VINTAGES

PROTAGONIST PILLITTERI 2012

VQA Péninsule du Niagara

NOTE DE DÉGUSTATION : Cet assemblage bistrot de viognier, sauvignon blanc et gewürztraminer révèle un bouquet envoûtant et de copieuses saveurs de pêche fraîche et de fleurs, avec les notes de fruits épicés caractéristiques du gewürztraminer et les tonalités herbacées du sauvignon blanc. (Comité VINTAGES, sept. 2013)

Aromatique et savoureux
294025 (DS) 750 mL **15,95 $**

CHARDONNAY TRIOMPHE SOUTHBROOK VINEYARDS 2012
VQA Niagara-on-the-Lake

Ce chardonnay de culture biologique et biodynamique déploie des nuances pures et puissantes d'ananas grillé, de crème au beurre, de melon et d'huile de noix de coco. L'accord sera délicieux avec les gnocchis au fromage de chèvre ou le poulet rôti.

Corsé et riche
172338 (S) 750 mL **22,95 $**
Produit biologique et biodynamique

RIESLING SKETCHES OF NIAGARA TAWSE 2012
VQA Péninsule du Niagara

NOTE DE DÉGUSTATION : Comme le riesling de base de la maison Tawse, ce vin a l'habitude de récolter des médailles. Il est tout simple en comparaison des versions de vignoble unique tendues et minérales, mais son équilibre entre l'acidité et le sucre est parfait et sa fabrication est impeccable. Aussi, son allonge est prodigieuse pour le prix. Saveurs de pêche, de citron et de fleurs blanches : que demander de plus d'un riesling estival? Note – **91**. (David Lawrason, *winealign.com*, 2 juillet 2013)

Demi-sec et fruité
089029 (DS) 750 mL **17,95 $**

CANADA – VIN ROUGE

ONTARIO

PINOT NOIR VIGNOBLE DU DOMAINE PAUL BOSC CHÂTEAU DES CHARMES 2010
EN PREMIÈRE

VQA Terrasse de St. David, Péninsule du Niagara

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet extraordinaire déborde de notes de fraise sauvage et de fumée de bois. La bouche savoureuse révèle une profondeur qui évoque la fraîcheur de l'automne et fortifie l'âme contre les jours et nuits sombres et maussades des cruels mois d'hiver. Un vin soyeux et long, idéal pour accompagner l'oie rôtie ou le faisan rôti. (Comité VINTAGES, août 2013)

Mi-corsé et fruité
332858 (TS) 750 mL **35 $**

GAMAY MALIVOIRE 2012
VQA Péninsule du Niagara

Médaille d'or aux Ontario Wine Awards 2013.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin a toujours été le choix naturel pour les amateurs de gamays de l'Ontario, et la maturité du millésime 2012 augmente encore plus son charme. Il n'a bien sûr pas la profondeur nécessaire pour se valoir une note de 90 points, mais il n'en est pas moins très bien fait, équilibré et frais, et doté d'arômes de fleurs, de petits fruits et de prune, avec un soupçon poivré caractéristique du gamay. Un vin léger à mi-corsé, souple et très net. Le rapport qualité-prix de ce vin se compare avantageusement à celui des crus du Beaujolais comme le Brouilly ou même le Fleurie. Dégusté en septembre 2013. Note – **90**. (David Lawrason, *winealign.com*, 17 sept. 2013)

Mi-corsé et fruité
591313 (S) 750 mL **17,95 $**
Voir *Ruée vers l'or*
Les *essentiels* de VINTAGES

CABERNET FRANC RÉSERVE EXCLAMATION PILLITTERI 2010
VQA Niagara-on-the-Lake

En 2013, ce vin a remporté une médaille d'or et a été voté meilleur vin rouge de l'année aux Ontario Wine Awards.

NOTE DE DÉGUSTATION : Au nez comme en bouche, nuances de tabac, de cerise, de framboise et de fumée. La bouche est aussi agrémentée de notes d'épices, de cendre de cigare et de fumée, mais l'ensemble demeure savoureux et juteux. Note – ★★★★☆. (Michael Pinkus, *ontariowinereview.com*, 11 mars 2013)

Mi-corsé et fruité
362830 (TS) 750 mL **37,95 $**
Voir *Ruée vers l'or*

THE CONSPIRACY THE FOREIGN AFFAIR 2012
VQA Péninsule du Niagara

NOTE DE DÉGUSTATION : Corsé et souple, avec des notes de fruits noirs et des nuances de viande en milieu de bouche. Bon équilibre. […] Les raisins séchés donnent de la richesse et de la profondeur au vin. Notes de moka, de chocolat noir et de chêne grillé en finale. À savourer entre 2013 et 2017. Note – **90**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*)

Corsé et souple
149237 (TS) 750 mL **19,95 $**
Voir *Talents locaux*

CANADA – VIN ROUGE SUITE

ONTARIO

AGLIANICO VIENI 2011
VQA Chaînon Vinemount, Péninsule du Niagara

EN PREMIÈRE

NOTE DE DÉGUSTATION : Arômes affirmés de fruits pourpres mûrs. Bouche riche, ronde, vive et fraîche. Saveurs très profondes de fruits noirs et de prune. Savourez ce cépage classique avec un riche ragoût d'hiver ou des bouts de côtes braisés. (Comité VINTAGES, août 2013)

Corsé et souple
368233 (TS) 750 mL **29,95 $**
Voir *Talents locaux*

COLOMBIE-BRITANNIQUE

PINOT NOIR RÉSERVE MISSION HILL 2011
VQA Vallée de l'Okanagan

NOTE DE DÉGUSTATION : Un véritable bouquet de pinot [...] victoire! La maison Mission Hill a fait d'énormes progrès avec le cépage pinot noir, comme en témoigne de manière éloquente le 2011 que voici. Il se veut frais, épicé et riche, avec des notes de fines herbes séchées et de terre. Tanins fins et soyeux, bonne longueur et vive acidité. La bouche révèle des saveurs de cerise noire relevées d'un soupçon d'épices et de tanins. Bon rapport qualité-prix. Note – **89**. (Anthony Gismondi & Stuart Tobe, *gismondionwine.com*, 6 oct. 2012)

Mi-corsé et fruité
545012 (S) 750 mL **24,95 $**

ÉTATS-UNIS – VIN BLANC

CALIFORNIE

CHARDONNAY FROG'S LEAP 2012
Napa Valley

Ce chardonnay biologique au nom inusité a suscité beaucoup de jeux de mots au fil des ans, ce qui cadre bien d'ailleurs avec son caractère enjoué. Toujours éclatant et juteux, avec des saveurs complexes et profondes de pêche et de poire, et de riches nuances butyreuses. Il fera, on ne s'en étonnera pas, d'excellentes harmonies avec les fruits de la mer et les nourritures terrestres, comme le poulet rôti ou les queues de homard au beurre et au citron.

Corsé et riche
713552 (TS) 750 mL **38,95 $**

CHARDONNAY STARMONT MERRYVALE 2010
Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin très élégant offert à un prix très accessible. Il révèle des saveurs d'agrumes, de poire asiatique et de miel, avec un soupçon de pain grillé au beurre. Mention spéciale : le choix du rédacteur en chef. Note – **89**. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, juillet 2012)

Corsé et riche
027292 (TS) 750 mL **26,95 $**

CHARDONNAY PAUL HOBBS 2011
Russian River Valley, Sonoma County

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce chardonnay de première qualité révèle bien le style de la maison, qui produit des vins secs, complexes et élégants. Avec ses notes de fruits tropicaux et de chêne soutenues par une vive acidité et une minéralité pierreuse, l'exemple que voici est le plus chablisien des derniers millésimes de la maison Hobbs. Il ne serait pas étonnant qu'il s'épanouisse en beauté pendant environ 6 ans. Note – **94**. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, août 2013)

Corsé et riche
119073 (TS) 750 mL **63,95 $**

CHARDONNAY STERLING 2011
Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Le chardonnay classique de Californie dans toute sa splendeur! Un vin butyreux et riche, avec de charmantes notes de pomme verte en milieu de bouche. Longue finale. Du soleil dans votre verre : toute la chaleur et la richesse que vous souhaitez, mais avec un vent de fraîcheur sous la forme d'une acidité qui équilibre les nuances de fruits frais. Il sera délicieux avec le poulet rôti ou la dinde rôtie. Accords du chardonnay : queues de homard, pétoncles poêlés au beurre, côtes de porc grillées, fondue au fromage, dinde. À savourer d'ici 2017. Note – **92**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*, 23 oct. 2013)

Corsé et riche
330233 (TS) 750 mL **21,95 $**

EN PREMIÈRE

SAUVIGNON BLANC LOUIS MEL WENTE 2011

Livermore Valley, San Francisco Bay

NOTE DE DÉGUSTATION : La maison Wente demeure douée dans l'art de produire de très bons vins en grands volumes et à des prix accessibles. En voici un parfait exemple, un sauvignon blanc vif, étagé et complexe, aux notes florales printanières, à la généreuse acidité et aux notes citronnées en finale. Délicieux avec les coquillages et crustacés ou le poulet. Mention spéciale : un achat judicieux. Note – **90**. (Virginie Boone, *Wine Enthusiast*, juillet 2013)

Aromatique et savoureux

368563 (TS) 750 mL **17,95 $**

ÉTATS-UNIS – VIN ROUGE

CALIFORNIE

ZINFANDEL ARTEZIN 2011

Mendocino County
(Hess Family Estates)

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce zinfandel délicieux et rassasiant est gorgé de copieuses notes de framboise et de mûre de Boysen, et soutenu par une solide structure tannique. La bouche est souple et la finale accessible est agrémentée de soupçons de cannelle et de chocolat. Note – **89**. (Virginie Boone, *Wine Enthusiast*, 1er juillet 2013)

Corsé et souple

004887 (TS) 750 mL **21,95 $**

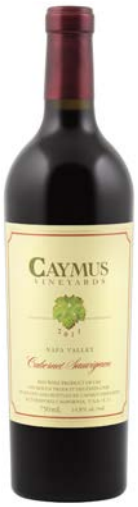
CABERNET SAUVIGNON BENZIGER FAMILY 2009

Sonoma County

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce cabernet sauvignon 2009 du comté de Sonoma est fait à partir de raisins cultivés selon des méthodes certifiées durables. Le programme Farming for Flavors de la maison encourage les vignerons à capturer l'essence de leurs terroirs respectifs par la réduction des rendements et l'emploi de méthodes de culture naturelles. Le couvert végétal a été soigneusement entretenu pour protéger ce millésime du soleil direct et le raisin a été longuement laissé sur pied pour qu'il mûrisse à point. Le bouquet d'olive noire et de fruits noirs est très engageant et les saveurs de cerise Bing, de cassis et de prune mûre persistent en bouche, agrémentées de notes de thé et de cacao. Note – ★★★★★. (Julia Hollister, *examiner.com*, 13 avril 2013)

Corsé et souple

597237 (TS) 750 mL **29,95 $**



CABERNET SAUVIGNON CAYMUS 2011

Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : Bien qu'il soit très savoureux, le Cabernet Sauvignon Caymus 2011 demeure légèrement moins intense et puissant que le 2010. Il révèle des tanins souples, d'abondantes nuances de fruits noirs et d'épices et un caractère mi-corsé à corsé accessible, mais sérieusement riche. À boire au cours de la prochaine décennie. À boire entre 2013 et 2023. Note – **90**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2013)

Corsé et ferme

222877 (TS) 750 mL **75,95 $**

Quatrième de couverture

ZINFANDEL CLOS DU VAL 2011

Napa Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : J'adore ce style de zinfandel parce qu'il ne présente pas de notes de prune pourpre ou de bleuet : il est plus riche et sombre. Juteux, avec des saveurs de prune noire. Il est corsé et souple, et il met l'eau à la bouche. Parfait pour accompagner les pizzas à la viande et les mets copieux à base de viande. Accords du zinfandel : steaks, côtes de dos, poivrons rouges farcis et grillés, champignons portobello grillés, pizza à la surlonge. À boire entre 2013 et 2016. Note – **92**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*, 22 sept. 2013)

Corsé et souple

590216 (TS) 750 mL **24,95 $**

PINOT NOIR FLEUR DE CALIFORNIA 2011

Carneros

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet évocateur et sensuel libère des nuances de framboise, de fraise et de terre, sur lesquelles flottent des parfums d'épices et de cerise. Le style se rapproche du modèle bourguignon, avec une bonne structure et des saveurs de fruits, de terre et de betterave. L'acidité rafraîchissante donne de l'énergie à la finale. Excellent rapport qualité-prix. (Comité VINTAGES, juin 2013)

Mi-corsé et fruité

214775 (TS) 750 mL **19,95 $**

ÉTATS-UNIS – VIN ROUGE SUITE

CALIFORNIE

MERLOT FREY 2012
North Coast
Double médaillé d'or au concours Indy International Wine Competition 2013.

NOTE DE DÉGUSTATION : La maison Frey a été le premier producteur des États-Unis à recevoir la certification biologique et biodynamique, ce qui n'est pas peu dire. Son Merlot 2012 est un charmant vin aux doux arômes de fruits noirs, de prune et de terre. La bouche déploie des saveurs charnues de fruits noirs, soutenues par des tanins souples. Un excellent vin de tous les jours. (Comité VINTAGES, juin 2013)

Mi-corsé et fruité
303867 (TS) 750 mL **19,95 $**
Produit biologique et biodynamique

CABERNET SAUVIGNON ALLOMI VINEYARD HESS 2011
Napa Valley
(Hess Collection Wines)
NOTE DE DÉGUSTATION : Charmantes saveurs mâchues de moka, de prune opulente et de petits fruits. Tellement savoureux et joyeux. Parfait pour siroter devant un film à la maison. De la concentration, de la profondeur, de la richesse et une longue finale rassasiante. Accords du cabernet sauvignon : surlonge au gorgonzola, légumes grillés, volaille en croûte aux fines herbes. À savourer entre 2014 et 2019. Note – **93**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*, 15 févr. 2014)

Corsé et souple
906420 (TS) 750 mL **37,95 $**
Produit biologique

CUVÉE 19 BLOCK HESS COLLECTION 2009
Mount Veeder, Napa Valley
NOTE DE DÉGUSTATION : La maison Hess Collection est l'un des producteurs de cabernets sauvignons les plus fiables de la vallée de Napa. La Cuvée 19 Block est délicieuse, corsée, intensément savoureuse et bien équilibrée. Un assemblage velouté, riche et long en finale, aux saveurs de mûre, de réglisse noire, de grillé, de chêne épicé et de prune. Mention spéciale : fortement recommandé. Note – ★★★★★. (Ronn Wiegand, MW, *Restaurant Wine Newsletter*, nos 144-146, 2012)

Corsé et souple
018879 (S) 750 mL **47,95 $**

PINOT NOIR LA CREMA 2012
Sonoma Coast
NOTE DE DÉGUSTATION : J'adore ce pinot noir soyeux! Et il semble s'améliorer d'année en année! De magnifiques notes de cerise apparaissent en premier, suivies d'effluves de terre fraîche après une pluie printanière et d'épices à gâteau qui persistent sur la longue finale. Ce pinot noir est mon favori depuis plusieurs années. Satiné, de la séduction dans un verre. Accords du pinot noir : dinde, filet de porc, coq au vin, saumon grillé. À savourer entre 2014 et 2019. Note – **93**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*)

Mi-corsé et fruité
732040 (TS) 375 mL **16,95 $**
719435 (TS) 750 mL **31,95 $**
Quatrième de couverture

PINOT NOIR WILDCAT MOUNTAIN VINEYARD MACROSTIE 2009
Sonoma Coast
NOTE DE DÉGUSTATION : Ce millésime rivalise de qualité avec les 2006 et 2007. Il est déjà délicieux grâce à ses saveurs de framboise, de cerise et de kaki, qui gagnent en complexité avec la présence de notes d'épices à gâteau et de chêne sucré grillé. La vive acidité est presque parfaite et la finale est longue et riche. Note – **93**. (Steve Heimoff, *Wine Enthusiast*, avril 2013)

Mi-corsé et fruité
012740 (TS) 750 mL **51,95 $**

OREGON

EN PREMIÈRE

PINOT NOIR LANGE 2011
Willamette Valley
NOTE DE DÉGUSTATION : La maison Lange a produit son premier millésime en 1987. En 2012, elle a été nommée vinerie de l'année par le magazine *Wine & Spirits*. Le millésime 2011 libère des arômes de petits fruits rouges, de fines herbes, de menthe et de terre, et une note florale relevée (violette). Un vin savoureux, souple et élégant, doté d'une impressionnante profondeur de saveurs. Un excellent exemple de la puissance et de la grâce que peuvent avoir les vins de la vallée Willamette. (Comité VINTAGES, août 2013)

Mi-corsé et fruité
367359 (TS) 750 mL **31,95 $**

ÉTAT DE WASHINGTON

CABERNET SAUVIGNON GRAND ESTATES COLUMBIA CREST 2011
Columbia Valley

NOTE DE DÉGUSTATION : L'État de Washington réussit bien le cabernet sauvignon et en produit des interprétations de plus en plus convaincantes. Celle que voici révèle d'intenses saveurs de fruits noirs, de chocolat à cuire et de fumée de bois. Ce vin fera de délicieuses harmonies avec les viandes fumées ou les steaks. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et souple
240093 (TS) 750 mL **17,95 $**

ARGENTINE – VIN BLANC

TORRONTÉS COLOMÉ 2012
Valles Calchaquíes, Salta

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin soyeux et souple aux charmantes notes épicées. L'ensemble est bien équilibré par une vive acidité et une structure fluide. Long et délicieux. Remarquable. Note – **90**. (Anthony Dias Blue, *The Tasting Panel Magazine*, mars 2013)

Aromatique et savoureux
357913 (TS) 750 mL **13,95 $**

ÉVÉNEMENTS DE VINTAGES

Consultez vintages.com/evenements
pour connaître les dernières nouveautés

ARGENTINE – VIN ROUGE

MALBEC UCO VALLEY RESERVE TINTONEGRO 2011
EN PREMIÈRE
Mendoza

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin de pur cépage fermenté à basse température dans des cuves d'acier inoxydable et élevé neuf mois sous chêne français (dont 20 % de barriques neuves). Il révèle un attrayant bouquet aux arômes bien définis de ronce, de fruits noirs, de bleuet et de cassis, et des notes de chêne merveilleusement bien dosées. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins fins. Les saveurs très souples de mûre, agrémentées de notes de tabac, mènent à une finale délicate, très tendre et attrayante. Rapport qualité-prix avantageux. À boire d'ici 2017. Note – **89**. (Neal Martin, *erobertparker.com*, oct. 2012)

Corsé et souple
364075 (TS) 750 mL **15,95 $**

MALBEC Q ZUCCARDI 2011
Mendoza

Médaille d'argent, International Wine Challenge 2013.

NOTE DE DÉGUSTATION : Profond, sombre et envoûtant, avec de riches notes de cerise noire, de cacao noir et de confiture de mûre, et une pointe de fines herbes grillées. Juteux, riche et généreux, avec de copieuses saveurs de fruits noirs. Les tanins offrent un excellent soutien, mais sans masquer les saveurs. Les belles notes chocolatées reviennent en finale. Ce vin fera des accords réconfortants avec les ragoûts d'hiver. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et souple
723478 (TS) 750 mL **19,95 $**

CHILI – VIN ROUGE

CARMENÈRE WINEMAKER'S LOT 148 CONCHA Y TORO 2011
Vignoble Las Pataguas, Valle del Rapel

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est offert exclusivement sur le marché canadien, ce qui explique probablement son charmant bouquet qui évoque le feu de camp. On y découvre aussi des notes de terre chaude, de figue et de cerise noire. […] Dense, étoffé et sérieux pour un carmenère, avec un milieu de bouche mi-corsé et des tanins mâchus. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et ferme
030957 (TS) 750 mL **18,95 $**

CHILI – VIN ROUGE SUITE

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA VIGNOBLE UNIQUE NATIVA 2011

Valle del Maipo

NOTE DE DÉGUSTATION : Notes de menthe, de cassis et de mûre, avec une dose parfaite de chêne grillé. Un vin rouge corsé, structuré et équilibré, élevé entièrement en fûts de chêne neufs. Une merveilleuse expression énergique du terroir de Maipo Alto. Les notes mentholées et médicinales du bouquet mènent à une bouche charnue de mûre et de cassis. Massif et riche. À boire d'ici 2016. Note – **92**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*, 16 oct. 2013)

Corsé et souple
975359 (TS) 750 mL **17,95 $**
Produit biologique

AUSTRALIE – VIN BLANC

RIESLING KILLERMAN'S RUN KILIKANOON 2012

EN PREMIÈRE

Clare Valley, Australie-Méridionale

NOTE DE DÉGUSTATION : Léger et énergique, avec des saveurs expressives d'ananas poivré et d'agrumes qui persistent longuement sur la finale précise, ouverte et de caractère sec. À boire d'ici 2020. Note – **91**. (Harvey Steiman, *winespectator.com*, 30 juin 2013)

Aromatique et savoureux
365635 (TS) 750 mL **17,95 $**

AUSTRALIE – VIN ROUGE

SHIRAZ/VIOGNIER BLACK LABEL ALKOOMI 2010

Frankland River, Australie-Occidentale

NOTE DE DÉGUSTATION : Les raisins de shiraz et de viognier qui entrent dans la composition de ce millésime 2010 ont été cofermentés et le vin a été élevé 18 mois en fûts de chêne français. Robe grenat-pourpre moyen et bouquet chaleureux de confiture de bleuets, de charbon, de poivre et de boîte à épices, avec des soupçons de sol fertile et de fines herbes séchées. Corsé et généreusement fruité, avec des saveurs expressives de petits fruits noirs et d'épices, la chair riche étant bien soutenue par une charge moyenne de tanins ronds et une acidité équilibrée. Longue finale savoureuse aux notes de pêche. À boire d'ici 2017. Note – **90**. (Lisa Perrotti-Brown, MW, *erobertparker.com*, oct. 2012)

Corsé et souple
203166 (TS) 750 mL **21,95 $**

SHIRAZ/GRENACHE KILLERMAN'S RUN KILIKANOON 2011

Clare Valley, Australie-Méridionale

En 2013, la maison Kilikanoon a été nommée vinerie de l'année par le guide *Australian Wine Companion* de James Halliday.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin rouge mi-corsé et énergique déploie d'impressionnantes saveurs de grenade, de goyave et de fleurs, qui persistent longuement sur la finale précise. À boire dès aujourd'hui et d'ici 2018. Note – **91**. (Harvey Steiman, *winespectator.com*, 31 oct. 2013)

Corsé et souple
009225 (TS) 750 mL **19,95 $**
Voir *Faites sensation!*

CABERNET/MERLOT MOUNTADAM VINEYARDS 2009

Barossa, Australie-Méridionale

NOTE DE DÉGUSTATION : (70 % cabernet et 30 % merlot) Le bouquet chaleureux et fruité révèle des soupçons de ronce et de violette, et la bouche souple, ronde, accessible et fruitée est succulente. La bouche fruitée révèle un soupçon de douceur et la finale, une note de réglisse rouge. Délicieux avec le poulet rôti ou la pizza à la saucisse grillée. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et souple
641860 (TS) 750 mL **17,95 $**

SHIRAZ GAMEKEEPER'S ST. HALLETT 2012

Barossa, Australie-Méridionale

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin rouge robuste et corsé qui met l'eau à la bouche demande qu'on lui apporte vite un steak! Saveurs mûres et acidulées de mûre et de prune noire, avec juste ce qu'il faut de chêne. Le producteur est connu pour la qualité régulière de ses produits. Belles notes de cerise noire en finale. Succulent! Accords : pizza, bœuf sur le gril, steaks de bison, poulet grillé ou frotté aux épices, fajitas. À savourer entre 2013 et 2016. Note – **91**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*, 15 févr. 2013)

Corsé et souple
166991 (S) 750 mL **15,95 $**

CABERNET SAUVIGNON TAHBILK 2009
Nagambie Lakes, Victoria

NOTE DE DÉGUSTATION : La robe est d'un rouge-pourpre franc, empreint de jeunesse. Des notes de cassis, de terre, d'épices et de cèdre définissent le bouquet et la bouche mi-corsée à corsée, énergique et longue, qui est soutenue par des tanins parfaitement dosés. Il est encore jeune, mais son avenir est très prometteur. Mention spéciale : un achat judicieux. Note – **94**. (James Halliday, *winecompanion.com.au*, 10 juillet 2013)

Corsé et souple
138818 (TS) 750 mL **21,95 $**

SHIRAZ WILLIAM RANDELL THORN-CLARKE 2010
Barossa, Australie-Méridionale

Ce vin figure sur la liste des 100 meilleurs vins de 2012 de James Halliday.

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe pourpre-cramoisi d'une profondeur d'encre. Comme le promet la robe, ce vin est saturé de nuances de fruits noirs et de chocolat amer, mais en dépit de cela, il révèle une texture ouverte qui lui donne un pied léger. Ses saveurs fruitées juteuses sont soulignées par les notes de chêne de haute qualité et les tanins fins. Un shiraz exceptionnel. Note – **97**. (James Halliday, *winecompanion.com.au*, 11 juillet 2013)

Corsé et souple
922773 (TS) 750 mL **43,95 $**

SHIRAZ DRAGONFLY WILLOW BRIDGE 2011
Geographe, Australie-Occidentale

Médaille d'argent, Geographe Wine Show 2012. Médaille d'argent, IGA Perth Royal Show 2012.

NOTE DE DÉGUSTATION : Profonde robe pourpre-cramoisi; les nuances variétales exemplaires de shiraz de climat frais (prune, mûre, réglisse et épices) sont bien représentées; équilibre et texture admirables et excellentes notes de chêne français. Une aubaine extraordinaire. À savourer [d'ici] 2021. Note – **94**. (James Halliday, *winecompanion.com.au*, 11 juillet 2013)

Corsé et souple
289249 (TS) 750 mL **18,95 $**

NOUVELLE-ZÉLANDE – VIN BLANC

PINOT GRIS PREMIUM SELECTION 3 STONES 2012
EN PREMIÈRE

Marlborough, île du Sud

NOTE DE DÉGUSTATION : Le nom « 3 Stones » fait allusion au sol pierreux qui retient la chaleur dans le vignoble et aux trois préceptes fondamentaux de la maison : le sol, le climat et le savoir-faire. Ce pinot gris offre d'attrayantes notes d'agrumes et de fleurs. Vif et rafraîchissant, il fera d'excellents accords avec les mets asiatiques épicés et la cuisine indienne. (Comité VINTAGES, mai 2013)

Aromatique et savoureux
362053 (TS) 750 mL **16,95 $**

SAUVIGNON BLANC LAWSON'S DRY HILLS 2012
Marlborough, île du Sud

Médaille d'or, Spiegelau International Wine Competition 2013. Médaille d'argent, International Wine Challenge 2013.

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin massif, d'un fruité tendre et doté d'une bonne profondeur de saveurs de lime et de fruit de la Passion frais. Longueur et texture fine. (7 % du vin a été fermenté en fûts) Tous les membres du jury l'ont aimé. Note – ★★★★☆. (*winestate.com.au*, mars-avril 2013)

Aromatique et savoureux
214460 (TS) 750 mL **17,95 $**

SAUVIGNON BLANC THE WOOLSHED VINEYARD MUD HOUSE 2011
Marlborough, île du Sud

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin blanc vif offre d'intenses saveurs de melon mûr, de mangue et de lime, avec une longue finale. Prêt à boire. Note – **89**. (MaryAnn Worobiec, *winespectator.com*, 15 juin 2013)

Aromatique et savoureux
312744 (TS) 750 mL **20,95 $**

NOUVELLE-ZÉLANDE – VIN BLANC SUITE

SAUVIGNON BLANC CELLAR SELECTION VILLA MARIA 2012
Marlborough, île du Sud
En 2013, ce vin a remporté une médaille d'argent aux New Zealand Easter Show Wine Awards.

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin intense et aromatique, avec un mélange de nuances de fruit de la Passion, de poivron rouge et de citronnelle. Voici un sauvignon blanc soyeux, doté d'une longue finale. Très attrayant et très typé. Un vin séduisant et accessible, délicieux dès maintenant. Note – **93**. (Bob Campbell, MW, *bobswinereviews.com*, oct. 2012)

Aromatique et savoureux
974527 (TS) 750 mL **21,95 $**

NOUVELLE-ZÉLANDE – VIN ROUGE

PINOT NOIR RESERVE WAIRAU RIVER 2010
EN PREMIÈRE
Marlborough, île du Sud
NOTE DE DÉGUSTATION : Le Pinot Noir Reserve Wairau River révèle une robe rubis pâle à moyen et un bouquet prononcé de groseille rouge, de prune rouge et de mûre blanche, agrémenté de notes de violette, de grillé et d'écorce. La bouche mi-corsée est bien soutenue par une charge moyenne de tanins fins, une acidité énergique, des saveurs charnues et tendres et une longue finale. À boire dès maintenant et au moins jusqu'en 2016. Note – **90**. (Lisa Perrotti-Brown, MW, *erobertparker.com*, oct. 2012)

Mi-corsé et fruité
361253 (TS) 750 mL **29,95 $**

AFRIQUE DU SUD – VIN BLANC

CHENIN BLANC ROBUSTO RUDERA 2009
EN PREMIÈRE
WO Stellenbosch
NOTE DE DÉGUSTATION : Notes d'agrumes et de chêne grillé. Plus sec qu'en 2008, avec une acidité nette et éclatante, qui tranche dans le gras apporté par l'élevage en fût et soutient les belles notes fruitées. Note – ★★★★½ (Excellent). (Jörg Pfützner, *Platter's South African Wine Guide*, 2013)

Aromatique et savoureux
364729 (TS) 750 mL **19,95 $**

AFRIQUE DU SUD – VIN ROUGE

THE GOATFATHER GOATS DO ROAM 2012
WO Coastal Region
Ce vin a été certifié par la SWSA pour les pratiques écologiquement intègres et durables de la maison.

NOTE DE DÉGUSTATION : L'intense bouquet déploie des notes de fumée de noyer, de prune, de cerise, de grenade et de terre. Les nuances fumées font de délicieux rappels sur la bouche aux saveurs de fruits rouges mûrs, soutenues par une délicate trame tannique. Parfait pour accompagner les pizzas et les pâtes. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et souple
011072 (TS) 750 mL **14,95 $**

BULGARIE – VIN ROUGE

ROUGE RÉSERVE VIGNOBLE UNIQUE HORSE VALLEY 2011
EN PREMIÈRE
Vignoble Nisovo, Danubian Plain (Wine Union JSC)
NOTE DE DÉGUSTATION : Le vin de Bulgarie a toujours été d'un excellent rapport qualité-prix et le vin que voici en témoigne de façon magistrale. Arômes d'épices, de vanille et de fruits rouges, avec des soupçons de fumée. La bouche accessible révèle des saveurs persistantes de fruits rouges relevées de notes d'épices et de vanille. Un vin de facture très moderne, qui plaira tant aux habitués qu'à ceux qui commencent à découvrir le vin de Bulgarie. (Comité VINTAGES, juin 2013)

Mi-corsé et fruité
363929 (TS) 750 mL **16,95 $**

FRANCE – VIN BLANC

ALSACE

PINOT GRIS CAVE DE TURCKHEIM 2012
AOC Alsace
NOTE DE DÉGUSTATION : Bien qu'il soit plutôt subtil pour un pinot gris d'Alsace, ce vin révèle une grande palette d'arômes : peau blanche d'agrumes, prune jaune, abricot séché et douces notes florales. Mi-corsé, avec une finale de noyau de pêche qui procure cette légère amertume si flatteuse avec les mets. Succulent avec les saucisses et les champignons. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Aromatique et savoureux
034975 (S) 750 mL **17,95 $**
Voir *Vive la France!*

GEWÜRZTRAMINER PORTRAIT PAUL ZINCK 2011

EN PREMIÈRE

AOC Alsace

NOTE DE DÉGUSTATION : Souple, mûr et généreux, ce vin révèle des notes de litchi mûr et de fruits tropicaux sur une bouche chaleureuse et riche. On y découvre un soupçon d'acidité qui souligne merveilleusement l'opulence de l'ensemble. Note – **90**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, oct. 2013)

Aromatique et savoureux

367433 (DS) 750 mL **19,95 $**

Voir *Vive la France!*

BOURGOGNE

CHABLIS DOMAINE GAUTHERON 2012

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Saveurs très subtiles de lime et de pêche à chair blanche; aucun chêne. Les notes de pomme verte mettent l'eau à la bouche. Un vin vif et énergique, qui fera des accords parfaits avec le poulet rôti. Accords du chardonnay : fruits de mer, volailles, gnocchis au fromage de chèvre, homard avec sauce au beurre, bœuf bourguignon. À savourer entre 2013 et 2019. Note – **91**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*, 15 févr. 2013)

Léger et vif

207902 (TS) 750 mL **24,95 $**

Voir *Vive la France!*

MÂCON-VILLAGES JOSEPH DROUHIN 2012

EN PREMIÈRE

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin ensoleillé et invitant, aux notes de pêche, de cidre, d'ananas, de banane, de zeste de citron et de bonbon à la poire. Juteux et rond, avec une belle minéralité en arrière-plan et une finale vive et nette. Ce vin fera de délicieuses harmonies avec le poulet ou le porc grillé. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et riche

356956 (TS) 750 mL **17,95 $**

Voir *Vive la France!*

CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES VINCENT GIRARDIN 2011

EN PREMIÈRE

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Un superbe vin. Les arômes butyreux de beurre de pomme, de noisette et de caramel écossais sont agrémentés de notes de pelure de pomme séchée et de peau blanche de citron, avec un peu de cassonade chaude. Malgré toute cette richesse, l'ensemble n'est jamais lourd ni gauche. Des notes d'argile typiques du secteur de Chassagne relèvent ce vin jusqu'au bout de la finale étagée, prodigieusement longue. Délicieux avec le poulet rôti ou le homard au beurre. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et riche

364141 (TS) 750 mL **55,95 $**

Voir *Vive la France!*

LOIRE

VOUVRAY LES COUDRAIES DOMAINE D'ORFEUILLES 2012

AOC

(Bernard Hérivault, prop.)

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vouvray de style demi-sec, aux attrayantes notes de bonbon au citron, de craie et de croustade aux pommes, avec des soupçons de champignon et de lanoline. Bons rappels en bouche des nuances du bouquet. Ce vin est déjà magnifique, mais il le sera encore plus dans 2 ou 3 ans. Délicieux avec le porc épicé ou le poulet au paprika. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Demi-sec et fruité

655076 (DS) 750 mL **20,95 $**

Voir *Vive la France!*

Produit biologique

POUILLY-FUMÉ TRADITION DOMAINE SERGE DAGUENEAU & FILLES 2012

AOC

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin incroyablement étagé séduit par ses notes de craie, de silex, de pois vert et de fruits du verger mûrs et ses soupçons de fruit de la Passion et de fleurs. Une bouche très minérale. Vu sa grande présence, son caractère harmonieux et sa complexité, vous voudrez prendre le temps de l'apprécier pleinement. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Aromatique et savoureux

323634 (TS) 750 mL **26,95 $**

Page couverture

Voir *Vive la France!*

FRANCE – VIN BLANC SUITE

MIDI

MUSCAT SEC TERRES BLANCHES 2012
Vin de Pays d'Oc
En 2013, ce vin a remporté une médaille d'or au Concours National des Vins IGP de France et aussi au concours Muscats du Monde.

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet merveilleusement parfumé de fleur d'oranger et de rose révèle aussi des notes d'agrumes (citron) et de poire. La bouche profondément savoureuse est soutenue et équilibrée par une acidité fine et rafraîchissante. Charmant. (Comité VINTAGES, avril 2013)

Aromatique et savoureux
653188 (TS) 750 mL **13,95 $**

FRANCE – VIN ROUGE

BORDEAUX

CHÂTEAU FONTAINE DE GENIN 2010
AOC Bordeaux
Médaille d'or, Concours général agricole de Paris 2011.

NOTE DE DÉGUSTATION : Massif et généreux, avec de copieuses nuances de cassis, de bleuet, de kirsch, de fumée et d'épices, et un soupçon de cèdre. La vive acidité donne beaucoup de verve à l'ensemble. Ce vin fidèle au grand millésime 2010 est accessible dès maintenant, mais il évoluera aussi gracieusement. Délicieux avec les viandes braisées, le steak ou le gibier. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et ferme
349910 (TS) 750 mL **16,95 $**
Voir *Vive la France!*

CHÂTEAU MICHEL DE VERT 2010
AOC Lussac-Saint-Émilion
NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin élancé et accessible, aux notes complexes de cèdre, de menthe, de cassis, de chocolat noir et d'épices. Richement texturé et remarquablement intense, il montre une belle échine tannique qui lui permettra d'évoluer en beauté pendant 8 à 10 ans encore, mais il est déjà délicieux. (Comité VINTAGES, août 2013)

Mi-corsé et fruité
368555 (TS) 750 mL **19,95 $**
Voir *Un repère* et *Vive la France!*

BEAUJOLAIS

MOULIN-À-VENT
LA RÉSERVE D'AMÉLIE
DOMAINE GÉRARD CHARVET 2012
AOP
Ce vin a remporté une médaille d'or à l'International du Gamay 2013.

NOTE DE DÉGUSTATION : Au nez comme en bouche, magnifiques nuances de fraise sauvage, agrémentées de notes de betterave, de prune, de mûre et d'épices. Impressionnant de délicatesse et de pureté, ce vin montre toute la finesse d'un bon cru du Beaujolais. Délicieux avec le rôti de bœuf saignant ou la dinde au romarin. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Mi-corsé et fruité
356741 (TS) 750 mL **20,90 $**
Voir *Vive la France!*

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR
ANDRÉ DELORME 2010
AOC
NOTE DE DÉGUSTATION : Voici une expression très honnête de la Bourgogne aux nuances de griotte, de betterave et de massepain, avec des tonalités pierreuses. La texture est satinée et la minéralité s'harmonise bien avec la trame tannique. Un excellent choix pour le bœuf bourguignon ou les pâtés à la viande. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Mi-corsé et fruité
366427 (TS) 750 mL **20,95 $**
Voir *Vive la France!*

BEAUNE 1ER CRU LES CHAMPS PIMONT CHAMPY 2010
AOC
NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet expressif, mûr et agréablement frais de cerise rouge et de framboise noire est agrémenté de chaleureuses notes terreuses, qui se prolongent dans la bouche riche, ronde et plutôt charnue. Beaucoup d'extrait sec et une finale énergique, équilibrée, précise et persistante. Excellente qualité. À savourer à partir de 2018. Mention spéciale : remarquable. Note – **91**. (Allen Meadows, *burghound.com*, avril 2012)

Mi-corsé et fruité
265314 (TS) 750 mL **58,95 $**

NUITS-SAINT-GEORGES
VIEILLES VIGNES
DANIEL RION & FILS 2011
AOC

EN PREMIÈRE

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe rouge cerise pâle au pourtour plutôt incolore. Bouquet délicat de fruits rouges mûrs. Les parfums montrent beaucoup de finesse et de douceur. La bouche ferme et savoureuse est soutenue par des tanins tendus, mais fins. Élégant. Pas particulièrement long. À boire entre 2015 et 2021. Note – **16,5** (sur 20) (Distingué à supérieur). (Julia Harding, MW, *jancisrobinson.com*, 4 févr. 2013)

Mi-corsé et fruité
356600 (TS) 750 mL **53,95 $**
Voir *Vive la France!*

LOIRE

BOURGUEIL IGORANDA
DOMAINE DES OUCHES 2011
AOC
(Thomas & Denis Gambier)
Médaille d'argent, Concours des Vins du Val de Loire 2013.

NOTE DE DÉGUSTATION : Élancé et savoureux, avec de charmantes notes de cassis, de terre et de poivron. Excellent choix pour qui veut découvrir les vins de Bourgueil, ce vin est un merveilleux exemple du style, offert à prix très avantageux. Délicieux avec le mouton, les recettes à base de champignons ou les ragoûts aux fines herbes. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Mi-corsé et fruité
283424 (TS) 750 mL **16,95 $**
Voir *Vive la France!*

MIDI

ESPRIT SAUVAGE
DOMAINE LAMBRUSQUES 2011
AOP Pic-Saint-Loup

EN PREMIÈRE

Médaille d'or, Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2012.

NOTE DE DÉGUSTATION : L'assemblage comprend 60 % de syrah et 40 % de grenache. Un vin souple et velouté, aux saveurs de fruits noirs mûrs, relevées de notes de chocolat, de fleurs et de poivre blanc. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et souple
354142 (TS) 750 mL **17,95 $**
Voir *Vive la France!*

RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES
ESPRIT DE GRENACHE
DOMAINE DE GRANGENEUVE 2011
AOC

EN PREMIÈRE

NOTE DE DÉGUSTATION : Fait à 80 % de grenache de vieilles vignes et à 20 % de syrah, ce vin déploie de profondes saveurs de fruits rouge foncé et quelques notes de chicorée et de souci. Souple, opulent et somptueux en bouche, avec une excellente profondeur de fruit. Très hédoniste. À savourer dans les 4 ou 5 ans avec les viandes assaisonnées aux fines herbes, les saucisses ou les pâtes. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et souple
364794 (TS) 750 mL **20,95 $**
Voir *Vive la France!*

LIRAC ANTARÈS
DOMAINE DUSEIGNEUR 2010
AOP

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Lirac Antares 2010 est un assemblage de 60 % de grenache et 40 % de mourvèdre élevé en cuves de ciment et mis en bouteilles sans filtration. Voici un vin riche, aux notes de viande rôtie et de fruits bleus et noirs. Corsé, pur et prodigieusement pourvu, ce lirac est issu de faibles rendements de 30 hectolitres par hectare. Note – **90**. (Robert Parker fils, *erobertparker.com*, oct. 2012)

Corsé et souple
213082 (S) 750 mL **25,95 $**
Produit biologique

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
VENDANGE LA FERME DU MONT 2011
AOP

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Châteauneuf-du-Pape Vendange 2011 (même assemblage et élevage que le 2012) révèle un profil riche et beaucoup de profondeur et d'intensité. Cerise noire, framboise, boîte à épices et garrigue. Ce vin mi-corsé à corsé révèle des tanins tendres et une excellente finale. À savourer dans les 7 ou 8 ans. À boire dès maintenant et d'ici 2021. Note – **91**. (Jeb Dunnuck, *erobertparker.com*, oct. 2013)

Corsé et souple
309245 (TS) 750 mL **46,95 $**
Page couverture
Voir *Vive la France!*

FRANCE – VIN ROUGE SUITE

RHÔNE

GIGONDAS CUVÉE PRESTIGE DOMAINE GRAND ROMANE PIERRE AMADIEU 2011
Vieilles vignes, AOC
NOTE DE DÉGUSTATION : Robe rubis sombre. Le bouquet parfumé révèle des arômes de fruits noirs et bleus, de lavande et d'épices indiennes, avec d'éclatantes notes épicées. Souple et opulent à l'attaque, puis épicé et éclatant en milieu de bouche, avec des saveurs souples de mûre et de mûre blanche et un soupçon de poivre blanc. Mûr, mais frais, avec une finale juteuse légèrement tannique, qui reprend les notes de petits fruits noirs. Note – **89-91**. (Josh Raynolds, *International Wine Cellar*, janv.-févr. 2013)

Mi-corsé et fruité
968693 (TS) 750 mL **28,95 $**

SUD-OUEST

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT 2010
AOC Fronton
(Philip Grant, propriétaire)
EN PREMIÈRE
En 2012, ce vin a remporté une médaille d'or au Concours général agricole de Paris.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin fait à base du cépage local négrette révèle les arômes et saveurs caractéristiques de ronce, de fruits noirs, de terre, de champignon et d'épices pour marinades. Un vin étoffé pour accompagner les ragoûts d'hiver, les viandes saignantes ou même la salade Olivier. (Comité VINTAGES, déc. 2013)

Corsé et ferme
354134 (TS) 750 mL **13,95 $**
Voir *Vive la France!*

CAHORS RENAISSANCE CHÂTEAU DE GAUDOU 2010
Cuvée boisée, AOC
EN PREMIÈRE
NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin puissant, élevé sous bois, est gorgé de fruits noirs et montre un agréable caractère grillé. Il est solide et concentré, mais présente aussi un côté riche et souple. Tannique et goudronné, il aura besoin d'une garde d'au moins 4 ans pour s'assouplir. Note – **92**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, mars 2013)

Corsé et ferme
364786 (TS) 750 mL **22,95 $**
Voir *Vive la France!*

GRÈCE – VIN BLANC

SANTORINI BOUTARI 2012
DOP
NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet de ce vin rappelle Santorin au printemps, avant les grandes chaleurs, lorsque le paysage fleurit et que l'herbe est encore verte. Un vin mûr et très aromatique, aux notes de citron et de gardénia sur un fond très crayeux. Il est accessible dès maintenant, son équilibre étant impeccable, mais il a aussi toute la structure voulue pour bien vieillir pendant encore 5 à 8 ans. Note – **92**. (*wineandspiritsmagazine.com*, août 2013)

Aromatique et savoureux
047985 (TS) 750 mL **17,95 $**

ITALIE – VIN BLANC

PIÉMONT

GAVI PRINCIPESSA GAVIA 2012
DOCG
(Vigne Regali)
NOTE DE DÉGUSTATION : Arômes de pré au printemps, d'amande blanchie, d'agrumes et de poire, avec un soupçon minéral. Un vin vif et net, doté d'une finale énergique et d'une excellente minéralité d'ensemble. Très réussi. Le compagnon parfait des repas de fruits de mer. (Comité VINTAGES, janv. 2014)

Léger et vif
250696 (S) 750 mL **19,95 $**

ITALIE – VIN ROUGE

ABRUZZES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASTORANI AMORINO 2007
DOC
EN PREMIÈRE
Le guide *Gambero Rosso* 2013 a accordé à ce vin sa plus haute note de 🍷🍷🍷.

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet aux arômes étagés de goudron, de fumée, d'épices, de cassis et de fruits noirs intenses. Les saveurs sont riches et prononcées de l'attaque à la finale. Les nuances de cerise noire et de mûre sont merveilleusement relevées par une acidité vive et éclatante. Beaucoup de profondeur et de complexité. (Comité VINTAGES, juillet 2013)

Mi-corsé et fruité
366732 (TS) 750 mL **27,95 $**

PIÉMONT

BARBARESCO RIO SORDO PIER 2009

EN PREMIÈRE

DOCG

Le guide *Gambero Rosso* 2013 a accordé à ce vin la note de 🍷🍷🍷 : un « vin très bon à excellent ».

NOTE DE DÉGUSTATION : Magnifique et très engageant, ce vin tendre, savoureux et épicé, aux merveilleuses notes de fruits mûrs, est bien défini et structuré, mais aussi tout à fait succulent. Charnu et savoureux, un vin absolument délicieux. Note – **93**. (Michael Franz, *winereviewonline.com*, 10 juillet 2012)

Corsé et ferme

360016 (TS) 750 mL **28,95 $**

BAROLO DARDI LE ROSE BUSSIA PODERI COLLA 2008

DOCG

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Barolo Dardi Le Rose Bussia 2008 est charmant et délicat, mais un peu timide dans ce millésime. Les nuances de cerise rouge foncé, de prune, d'épices, de réglisse et de menthol s'entremêlent agréablement. Ce 2008 qui se distingue par son élégance et sa finesse s'épanouira merveilleusement au cellier et il sera intéressant de voir comment il évoluera. Maturité prévue : 2013 à 2023. Note – **91**. (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, avril 2012)

Corsé et ferme

596890 (TS) 750 mL **49,95 $**

GATTINARA TRAVAGLINI 2007

DOCG

Le guide *Gambero Rosso* 2012 a attribué à ce vin la note de 🍷🍷🍷 : un « vin très bon à excellent ».

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin élégant révèle des notes de cerise, de petits fruits et de terre avec des soupçons de réglisse. Bien proportionné et souple, avec des tanins légers en finale. À son mieux entre 2014 et 2025. Note – **90**. (Bruce Sanderson, *winespectator.com*, Internet, *seulement*, 2013)

Corsé et ferme

713354 (TS) 750 mL **29,95 $**

POUILLES

PRIMITIVO DI MANDURIA PODERI ANGELINI 2008

DOC

Médaille d'argent (mention « Remarquable »), International Wine and Spirits Competition 2012.

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin sombre et confituré, aux saveurs denses de sauce aux prunes et de figue rôtie, agrémentées notes de tabac et de cuir. Tous les éléments se rassemblent sur la finale structurée. Prêt à boire. Note – **90**. (Nathan Wesley, *winespectator.com*, 31 juillet 2013)

Corsé et ferme

268136 (TS) 750 mL **18,95 $**

SALICE SALENTINO RISERVA TORRE SARACENA 2009

EN PREMIÈRE

DOP

NOTE DE DÉGUSTATION : Le bouquet complexe révèle des parfums étagés de petits fruits noirs, de terre, d'épices et de café, avec des soupçons de chocolat et de tabac. La bouche juteuse et merveilleusement épanouie offre un excellent équilibre entre la douceur du fruit et l'acidité de l'ensemble. En finale, notes de bleuet, de cassis, d'épices et de chocolat. (Comité VINTAGES, juillet 2013)

Mi-corsé et fruité

362442 (TS) 750 mL **16,95 $**

SICILE

NERO D'AVOLA/CABERNET SAUVIGNON CYGNUS TASCA D'ALMERITA 2009

EN PREMIÈRE

IGT Sicilia

NOTE DE DÉGUSTATION : Un attrayant mélange des saveurs de cerise rouge et d'épices caractéristiques du nero d'Avola et des notes de fruits noirs du cabernet sauvignon. [Il] exhibe aussi les notes végétales et mentholées que les deux variétés font parfois apparaître. […] Ce vin s'ouvre sur des saveurs de cerise rouge et de prune de Damas pour évoluer en milieu de bouche vers des nuances plus sombres de prune, de cerise noire et de ronce. Mi-corsé à corsé, prodigieusement souple et presque élégant, ce vin a une bonne acidité et une structure tannique parfaitement adéquate, avec des notes de menthe en finale. Un vin délicieux dès maintenant et à moyen terme. À savourer avant 2019. Note – **89**. (*independent-wine-review.com*, 22 mars 2013)

Mi-corsé et fruité

909911 (TS) 750 mL **19,95 $**

ITALIE – VIN ROUGE SUITE

TOSCANE

CHIANTI CLASSICO BIBBIANO 2010
DOCG
(Tommaso e Frederico Marrocchesi Marzi, vitic.)
NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet succulent et complexe de baie de genièvre et de poivre, avec un soupçon d'herbes amères sur un fond plutôt végétal. La bouche ample et tannique montre beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. À boire entre 2012 et 2018. Note – **96**. (Richard Baudains, *decanter.com*, 2 nov. 2012)

Mi-corsé et fruité
168286 (TS) 750 mL **19,95 $**

CHIANTI CLASSICO FONTODI 2010
DOCG
NOTE DE DÉGUSTATION : Le Chianti Classico Fontodi 2010 est un vin renversant issu d'un secteur au sud de la ville de Panzano (au cœur de l'appellation Chianti Classico) appelé Conca d'Oro (la coquille dorée) en raison de sa forme en amphithéâtre. Le vin que voici révèle une intégration fluide des nuances fruitées éclatantes et des notes plus chaleureuses de cuir et de tabac. Il équilibre parfaitement une riche intensité d'un côté et un fruité élégant de l'autre. Maturité prévue : 2014 à 2025. Note – **92**. (Monica Larner, *erobertparker.com*, août 2013)

Mi-corsé et fruité
933317 (TS) 750 mL **32,95 $**

BRUNELLO DI MONTALCINO VERBENA 2008
DOCG
NOTE DE DÉGUSTATION : Couches étagées de tanins mûrs et charmantes notes fruitées. J'aime beaucoup les notes de champignon tranché et de petits fruits séchés. Finale savoureuse. Riche, mais réservé. À boire sans attendre ou à laisser mûrir au cellier. Note – **92**. (James Suckling, *jamessuckling.com*, 25 févr. 2013)

Mi-corsé et fruité
165126 (TS) 750 mL **39,95 $**

VÉNÉTIE

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI TENUTA SANT'ANTONIO 2010
DOC
Le guide *Gambero Rosso* 2013 a accordé à ce vin la note de 🍷🍷 : un « vin très bon à excellent ».

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet de cerise sucrée, de terre et d'épices. La bouche déploie des saveurs concentrées de fruits, la cerise noire et la mûre surtout, soutenues par une solide charpente tannique. Finale longue et agréable aux notes épicées. (Comité VINTAGES, juillet 2013)

Corsé et souple
029850 (TS) 750 mL **17,95 $**

PORTUGAL – VIN BLANC

ENCRUZADO QUINTA DAS MARIAS 2011
DOC Dão
(Peter Viktor Eckert, Oliveira do Conde)
NOTE DE DÉGUSTATION : [Ce vin] est plutôt réservé pour le moment et ne montre pas sa verve habituelle. Il me semble aussi très concentré cette année à l'ouverture, mais il n'a rien perdu de son élégance. Ses saveurs sont riches et délicieuses, mais l'ensemble est plutôt sérieux et pas particulièrement fruité. On détecte un soupçon de citron en finale […] mais je crois qu'il s'améliorera beaucoup. Il faisait d'ailleurs meilleure figure au Portugal. Ces vins n'ont aucune difficulté à garder le cap pendant plusieurs années et l'exemple que voici deviendra beaucoup plus expressif dans une année ou deux. À savourer dès maintenant et d'ici 2019. Note – **91**. (Mark Squires, *erobertparker.com*, févr. 2013)

Aromatique et savoureux
364802 (TS) 750 mL **16,95 $**

PORTUGAL – VIN ROUGE

ADEGA BORBA RESERVA 2008
DOC Alentejo
Médaille d'or, Vinalies Internationales 2011.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin de facture traditionnelle de la région d'Alentejo soutient ses généreuses nuances fruitées d'une forte dose de tanins secs. Dense, sombre, intense et doté d'une puissante structure avec le fruit loin à l'arrière-plan. Note – **89**. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, févr. 2012)

Corsé et souple
080606 (TS) 750 mL **24,95 $**

MONTEFINO TINTO RESERVA 2005
Vinho Regional Alentejano
(Francisco B. Fino, Soc. Agr.)
En 2009, ce vin a reçu une recommandation au concours Decanter World Wine Awards.

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce bel assemblage portugais met en vedette le touriga nacional, grand cépage du Douro. Cassis, bleuet et feuille de tomate définissent le bouquet. Un vin sec, d'une bonne extraction et fait dans un style convivial. Le choix idéal pour accompagner les steaks et les saucisses fines sur le gril. (Comité VINTAGES, oct. 2009)

Corsé et souple
165159 (TS) 750 mL **17,95 $**

ESPAGNE – VIN ROUGE

MONASTRELL JUAN GIL 2011
DO Jumilla
NOTE DE DÉGUSTATION : Savoureuses notes de chocolat noir et de prune noire charnue, et finale voluptueuse. Corsé et satiné. Un vin très convivial. Le monastrell est cultivé depuis des siècles dans la région de Jumilla. Le raisin ayant servi à l'élaboration de ce vin est tiré de vignes de 40 ans d'âge cultivées à 700 mètres d'altitude et le vin a été élevé 12 mois en fûts de chêne français. Un excellent rapport qualité-prix. Accords du monastrell : chocolat noir, viandes goûteuses, fromages bleus et saucisses. À boire d'ici 2017. Note – **91**. (Natalie MacLean, *nataliemaclean.com*)

Mi-corsé et fruité
001677 (S) 750 mL **23,95 $**

EN PREMIÈRE

LAR DE PAULA CRIANZA 2008
DOCa Rioja
NOTE DE DÉGUSTATION : La crianza 2008 offre un bouquet relevé de mûre blanche, de prunelle et de feuille de laurier, agrémenté d'un soupçon de poivre blanc. La bouche mi-corsée aux tanins succulents à l'attaque est bien équilibrée et dotée d'une finale ronde et sensuelle, relevée de notes de poivre et de pain grillé. Une excellente crianza. À boire dès maintenant et d'ici 2018. Note – **91**. (Neal Martin, *erobertparker.com*, août 2012)

Mi-corsé et fruité
358770 (TS) 750 mL **16,95 $**

MONASTERIO DE LAS VIÑAS GRAN RESERVA 2005
DO Cariñena
(Bodega San José de Aguaron)
NOTE DE DÉGUSTATION : Cette grande réserve du millésime 2005 est un assemblage de 60 % de garnacha, 30 % de tempranillo et 10 % de carinena élevé 24 mois en fût et 36 mois en bouteilles avant d'être mis sur le marché. La robe est d'un pourpre opaque qui tache le verre. Ce vin montre plus de densité et de tanins que la réserve et des saveurs de fruits sucrés mûrs. Donnez à ce vin bien équilibré encore 1 ou 2 années au cellier pour le boire à son apogée entre 2013 et 2017. Note – **91**. (Jay Miller, *erobertparker.com*, juin 2011)

Mi-corsé et fruité
082024 (TS) 750 mL **16,95 $**

MUGA RESERVA 2009
DOCa Rioja
John Szabo, MS, a accordé à ce vin une note de **90** points (*winealign.com*, 7 juin 2013).

NOTE DE DÉGUSTATION : Cette maison classique a connu plusieurs superbes millésimes d'affilée et la tendance se poursuit. Voici un rioja riche, complexe et profond, au bouquet généreux et très complexe de résine de chêne, de vanilline, de cèdre, de cerise mûre séchée et de prune, avec des notes de salami, de sel de céleri et de fines herbes séchées. Un vin mi-corsé, étoffé et ferme d'une excellente allonge. Les tanins et l'amertume en finale suggèrent un séjour de 3 ans au cellier. Il montrera ensuite ses plus belles qualités pendant 10 ans. Note – **91**. (David Lawrason, *winealign.com*, 28 juin 2013)

Mi-corsé et fruité
976928 (TS) 375 mL **13,95 $**

PREMIUM CUVÉE OTAZU 2007
DO Navarra
Ce vin a remporté une médaille d'or au Concours mondial de Bruxelles de 2012.

NOTE DE DÉGUSTATION : Intense robe cerise et puissant bouquet minéral, bourré de personnalité et de fruits mûrs. Bouche crémeuse et tanins charnus, épicés et mûrs. Note – **92**. (*Peñín Guide to Spanish Wine*, 2012)

Mi-corsé et fruité
313809 (TS) 750 mL **17,95 $**

VINTAGES PRÉSENTE

Brunello di Montalcino

Dégustation libre

Le nec plus ultra en matière de brunello arrive à Toronto!

Dégustez plus de 50 vins renommés et rencontrez les producteurs émérites de petits et grands domaines.

Le lundi 10 mars 2014

Musée des beaux-arts de l'Ontario
Baillie Court, 3e étage
317, rue Dundas Ouest, Toronto

Dégustation libre : de 18 h 30 à 20 h 30

Billets : 95 $ par personne

Pour de plus amples renseignements, voir le site *vintages.com/brunello_fr*

Ne tardez pas à acheter vos billets!

Composez le 416-365-5900 ou le 1-800-668-5226, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 18 h, et le samedi, de 9 h à 18 h

Nous vous prions de ne pas porter d'eau de Cologne ni de parfum. Tenue d'affaires. Cet événement est réservé aux personnes âgées de 19 ans et plus. Les ventes de billets sont définitives. VINTAGES se réserve le droit de limiter les quantités de tout produit afin de pouvoir bien répondre à la demande générale. S'il vous plaît, si vous buvez, ne prenez pas le volant. Les billets seront vendus selon le principe du premier arrivé, premier servi. Les vins seront servis en quantités mesurées et il se peut que certains d'entre eux viennent à s'épuiser.

18678

SPIRITUEUX

WHISKEY AMÉRICAIN	☐ 600338	BOURBON FÛT UNIQUE ELMER T. LEE	Page 30	54,95 $
WHISKY ÉCOSSAIS	☐ 180158	WHISKY SINGLE MALT CAMPBELTOWN LONGROW TOURBÉ (700 mL)	Page 30	86,95 $
RHUM	☐ 354035	RHUM DOMINICAIN KIRK AND SWEENEY 12 ANS D'ÂGE (République dominicaine)	Page 30	72,95 $

VIN FORTIFIÉ

PORTO	☐ 351395	PORTO LATE BOTTLED VINTAGE DR AGRI-RONCÃO 2000 (Portugal)	Page 31	24,95 $

VIN DE GLACE

CANADA – ONTARIO	☐ 167866	VIN DE GLACE VIDAL KONZELMANN 2010 (200 mL)	Page 31	25,10 $

SAKÉ

JAPON	☐ 244137	SAKÉ JUNMAI GINJO FOUNTAIN OF YOUTH CHRYSANTHEMUM MIST KIKUSUI (300 mL)	Page 31	11,95 $

CHAMPAGNE

FRANCE – CHAMPAGNE	☐ 364752	CHAMPAGNE BRUT CUVÉE DE RÉSERVE SOURDET-DIOT	Page 31	49,95 $
	☐ 364737	CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU PIERRE PAILLARD	Page 31	49,95 $

VIN MOUSSEUX

CANADA – ONTARIO	☐ 198754	CUVÉE PETER F. HUFF HUFF ESTATES 2007	Page 31	39,95 $
NOUVELLE-ZÉLANDE	☐ 353656	MOUSSEUX CUVÉE SOPHORA	Page 32	19,95 $
FRANCE – BOURGOGNE	☐ 048793	CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT PERLE D'AURORE LOUIS BOUILLOT	Page 32	19,95 $
ITALIE – VÉNÉTIE	☐ 169128	PROSECCO EXTRA SEC TENUTA SANT'ANNA	Page 32	17,95 $

VIN BLANC

CANADA – ONTARIO	☐ 573147	CHARDONNAY MALIVOIRE 2011	Page 32	19,95 $
	☐ 172338	CHARDONNAY TRIOMPHE SOUTHBROOK VINEYARDS 2012	Page 33	22,95 $
	☐ 294025	PROTAGONIST PILLITTERI 2012	Page 32	15,95 $
	☐ 089029	RIESLING SKETCHES OF NIAGARA TAWSE 2012	Page 33	17,95 $
	☐ 367144	SAVAGNIN STICK SHAKER BURNING KILN 2012	Page 32	24,95 $
ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE	☐ 713552	CHARDONNAY FROG'S LEAP 2012	Page 34	38,95 $
	☐ 119073	CHARDONNAY PAUL HOBBS 2011	Page 34	63,95 $
	☐ 027292	CHARDONNAY STARMONT MERRYVALE 2010	Page 34	26,95 $
	☐ 330233	CHARDONNAY STERLING 2011	Page 34	21,95 $
	☐ 368563	SAUVIGNON BLANC LOUIS MEL WENTE 2011	Page 35	17,95 $
ARGENTINE	☐ 357913	TORRONTÉS COLOMÉ 2012	Page 37	13,95 $
AUSTRALIE	☐ 365635	RIESLING KILLERMAN'S RUN KILIKANOON 2012	Page 38	17,95 $
NOUVELLE-ZÉLANDE	☐ 362053	PINOT GRIS PREMIUM SELECTION 3 STONES 2012	Page 39	16,95 $
	☐ 974527	SAUVIGNON BLANC CELLAR SELECTION VILLA MARIA 2012	Page 40	21,95 $
	☐ 214460	SAUVIGNON BLANC LAWSON'S DRY HILLS 2012	Page 39	17,95 $
	☐ 312744	SAUVIGNON BLANC THE WOOLSHED VINEYARD MUD HOUSE 2011	Page 39	20,95 $
AFRIQUE DU SUD	☐ 364729	CHENIN BLANC ROBUSTO RUDERA 2009	Page 40	19,95 $
FRANCE – ALSACE	☐ 367433	GEWÜRZTRAMINER PORTRAIT PAUL ZINCK 2011	Page 41	19,95 $
	☐ 034975	PINOT GRIS CAVE DE TURCKHEIM 2012	Page 40	17,95 $
FRANCE – BOURGOGNE	☐ 207902	CHABLIS DOMAINE GAUTHERON 2012	Page 41	24,95 $
	☐ 364141	CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES VINCENT GIRARDIN 2011	Page 41	55,95 $
	☐ 356956	MÂCON-VILLAGES JOSEPH DROUHIN 2012	Page 41	17,95 $
FRANCE – LOIRE	☐ 323634	POUILLY-FUMÉ TRADITION DOMAINE SERGE DAGUENEAU & FILLES 2012	Page 41	26,95 $
	☐ 655076	VOUVRAY LES COUDRAIES DOMAINE D'ORFEUILLES 2012	Page 41	20,95 $
FRANCE – MIDI	☐ 653188	MUSCAT SEC TERRES BLANCHES 2012	Page 42	13,95 $
GRÈCE	☐ 047985	SANTORINI BOUTARI 2012	Page 44	17,95 $
ITALIE – PIÉMONT	☐ 250696	GAVI PRINCIPESSA GAVIA 2012	Page 44	19,95 $
PORTUGAL	☐ 364802	ENCRUZADO QUINTA DAS MARIAS 2011	Page 46	16,95 $

VIN ROUGE

CANADA – ONTARIO	☐ 368233	AGLIANICO VIENI 2011	Page 34	29,95 $
	☐ 362830	CABERNET FRANC RÉSERVE EXCLAMATION PILLITTERI 2010	Page 33	37,95 $
	☐ 591313	GAMAY MALIVOIRE 2012	Page 33	17,95 $
	☐ 332858	PINOT NOIR VIGNOBLE DU DOMAINE PAUL BOSC CHÂTEAU DES CHARMES 2010	Page 33	35 $
	☐ 149237	THE CONSPIRACY THE FOREIGN AFFAIR 2012	Page 33	19,95 $
CANADA – COLOMBIE-BRITANNIQUE	☐ 545012	PINOT NOIR RÉSERVE MISSION HILL 2011	Page 34	24,95 $

Détacher ici

VIN ROUGE SUITE

ÉTATS-UNIS – CALIFORNIE	☐ 906420	CABERNET SAUVIGNON ALLOMI VINEYARD HESS 2011	Page 36	37,95 $
	☐ 597237	CABERNET SAUVIGNON BENZIGER FAMILY 2009	Page 35	29,95 $
	☐ 222877	CABERNET SAUVIGNON CAYMUS 2011	Page 35	75,95 $
	☐ 018879	CUVÉE 19 BLOCK HESS COLLECTION 2009	Page 36	47,95 $
	☐ 303867	MERLOT FREY 2012	Page 36	19,95 $
	☐ 214775	PINOT NOIR FLEUR DE CALIFORNIA 2011	Page 35	19,95 $
	☐ 732040	PINOT NOIR LA CREMA 2012 (375 mL)	Page 36	16,95 $
	☐ 719435	PINOT NOIR LA CREMA 2012	Page 36	31,95 $
	☐ 012740	PINOT NOIR WILDCAT MOUNTAIN VINEYARD MACROSTIE 2009	Page 36	51,95 $
	☐ 004887	ZINFANDEL ARTEZIN 2011	Page 35	21,95 $
	☐ 590216	ZINFANDEL CLOS DU VAL 2011	Page 35	24,95 $
ÉTATS-UNIS – OREGON	☐ 367359	PINOT NOIR LANGE 2011	Page 36	31,95 $
ÉTATS-UNIS – ÉTAT DE WASHINGTON	☐ 240093	CABERNET SAUVIGNON GRAND ESTATES COLUMBIA CREST 2011	Page 37	17,95 $
ARGENTINE	☐ 723478	MALBEC Q ZUCCARDI 2011	Page 37	19,95 $
	☐ 364075	MALBEC UCO VALLEY RESERVE TINTONEGRO 2011	Page 37	15,95 $
CHILI	☐ 975359	CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA VIGNOBLE UNIQUE NATIVA 2011	Page 38	17,95 $
	☐ 030957	CARMENÈRE WINEMAKER'S LOT 148 CONCHA Y TORO 2011	Page 37	18,95 $
AUSTRALIE	☐ 641860	CABERNET/MERLOT MOUNTADAM VINEYARDS 2009	Page 38	17,95 $
	☐ 138818	CABERNET SAUVIGNON TAHBILK 2009	Page 39	21,95 $
	☐ 289249	SHIRAZ DRAGONFLY WILLOW BRIDGE 2011	Page 39	18,95 $
	☐ 166991	SHIRAZ GAMEKEEPER'S ST. HALLETT 2012	Page 38	15,95 $
	☐ 009225	SHIRAZ/GRENACHE KILLERMAN'S RUN KILIKANOON 2011	Page 38	19,95 $
	☐ 203166	SHIRAZ/VIOGNIER BLACK LABEL ALKOOMI 2010	Page 38	21,95 $
	☐ 922773	SHIRAZ WILLIAM RANDELL THORN-CLARKE 2010	Page 39	43,95 $
NOUVELLE-ZÉLANDE	☐ 361253	PINOT NOIR RESERVE WAIRAU RIVER 2010	Page 40	29,95 $
AFRIQUE DU SUD	☐ 011072	THE GOATFATHER GOATS DO ROAM 2012	Page 40	14,95 $
BULGARIE	☐ 363929	ROUGE RÉSERVE VIGNOBLE UNIQUE HORSE VALLEY 2011	Page 40	16,95 $
FRANCE – BORDEAUX	☐ 349910	CHÂTEAU FONTAINE DE GENIN 2010	Page 42	16,95 $
	☐ 368555	CHÂTEAU MICHEL DE VERT 2010	Page 42	19,95 $
FRANCE – BEAUJOLAIS	☐ 356741	MOULIN-À-VENT LA RÉSERVE D'AMÉLIE DOMAINE GÉRARD CHARVET 2012	Page 42	20,90 $
FRANCE – BOURGOGNE	☐ 265314	BEAUNE 1ER CRU LES CHAMPS PIMONT CHAMPY 2010	Page 42	58,95 $
	☐ 366427	BOURGOGNE PINOT NOIR ANDRÉ DELORME 2010	Page 42	20,95 $
	☐ 356600	NUITS-SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES DANIEL RION & FILS 2011	Page 43	53,95 $
FRANCE – LOIRE	☐ 283424	BOURGUEIL IGORANDA DOMAINE DES OUCHES 2011	Page 43	16,95 $
FRANCE – MIDI	☐ 354142	ESPRIT SAUVAGE DOMAINE LAMBRUSQUES 2011	Page 43	17,95 $
FRANCE – RHÔNE	☐ 309245	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VENDANGE LA FERME DU MONT 2011	Page 43	46,95 $
	☐ 364794	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES ESPRIT DE GRENACHE DOMAINE DE GRANGENEUVE 2011	Page 43	20,95 $
	☐ 968693	GIGONDAS CUVÉE PRESTIGE DOMAINE GRAND ROMANE PIERRE AMADIEU 2011	Page 44	28,95 $
	☐ 213082	LIRAC ANTARÈS DOMAINE DUSEIGNEUR 2010	Page 43	25,95 $
FRANCE – SUD-OUEST	☐ 364786	CAHORS RENAISSANCE CHÂTEAU DE GAUDOU 2010	Page 44	22,95 $
	☐ 354134	CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT 2010	Page 44	13,95 $
ITALIE – ABRUZZES	☐ 366732	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASTORANI AMORINO 2007	Page 44	27,95 $
ITALIE – PIÉMONT	☐ 360016	BARBARESCO RIO SORDO PIER 2009	Page 45	28,95 $
	☐ 596890	BAROLO DARDI LE ROSE BUSSIA PODERI COLLA 2008	Page 45	49,95 $
	☐ 713354	GATTINARA TRAVAGLINI 2007	Page 45	29,95 $
ITALIE – POUILLES	☐ 268136	PRIMITIVO DI MANDURIA PODERI ANGELINI 2008	Page 45	18,95 $
	☐ 362442	SALICE SALENTINO RISERVA TORRE SARACENA 2009	Page 45	16,95 $
ITALIE – SICILE	☐ 909911	NERO D'AVOLA/CABERNET SAUVIGNON CYGNUS TASCA D'ALMERITA 2009	Page 45	19,95 $
ITALIE – TOSCANE	☐ 165126	BRUNELLO DI MONTALCINO VERBENA 2008	Page 46	39,95 $
	☐ 168286	CHIANTI CLASSICO BIBBIANO 2010	Page 46	19,95 $
	☐ 933317	CHIANTI CLASSICO FONTODI 2010	Page 46	32,95 $
ITALIE – VÉNÉTIE	☐ 029850	VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI TENUTA SANT'ANTONIO 2010	Page 46	17,95 $
PORTUGAL	☐ 080606	ADEGA BORBA RESERVA 2008	Page 46	24,95 $
	☐ 165159	MONTEFINO TINTO RESERVA 2005	Page 47	17,95 $
ESPAGNE	☐ 358770	LAR DE PAULA CRIANZA 2008	Page 47	16,95 $
	☐ 001677	MONASTRELL JUAN GIL 2011	Page 47	23,95 $
	☐ 082024	MONASTERIO DE LAS VIÑAS GRAN RESERVA 2005	Page 47	16,95 $
	☐ 976928	MUGA RESERVA 2009 (375 mL)	Page 47	13,95 $
	☐ 313809	PREMIUM CUVÉE OTAZU 2007	Page 47	17,95 $

Détacher ici

Bouteilles de 750 mL, à moins d'indication contraire. Produit biologique
(K) = Kasher, (KP) = Kasher pour la Pâque juive, (KPM) = Kasher pour la Pâque juive et Mevushal

RÉPERTOIRE DES POINTS DE VENTE VINTAGES

Voici une liste partielle des plus de 300 points de vente VINTAGES en Ontario. Pour trouver la succursale la plus proche de chez vous, utilisez l'outil de recherche de succursales à l'adresse **vintages.com**. Pour de plus amples renseignements, appelez alloLCBO au **416-365-5767** (région de Toronto) ou sans frais au **1-800-266-4764**.

= Points de vente offrant entre 50 et 800 produits VINTAGES = Points de vente offrant entre 801 et 1 700 produits VINTAGES
= Points de vente offrant entre 1 701 et plus de 2 000 produits VINTAGES **DES** = Points de vente offrant les découvertes en succursale VINTAGES

ANCASTER
Succursale 21
737 Golf Links Road
Centre Meadowlands
905-304-9608

BARRIE
Succursale 187
534, rue Bayfield
705-722-1046

Succursale 288
37, av. Caplan
705-726-6220

BELLEVILLE
Succursale 57
190A, boul. Bell
613-962-2132

BOLTON
Succursale 265
30 McEwan Drive East
905-857-2620

BRAMPTON
Succursale 329
545, av. Steeles Est
905-454-7980

BURLINGTON
Succursale 566
3365, rue Fairview
905-637-3248

Succursale 573
2000 Appleby Line
905-336-6200

COLLINGWOOD
Succursale 31
1, rue First
705-445-3341

GEORGETOWN
Succursale 156
236, rue Guelph
Centre Delrex Market
905-877-2721

GRAVENSHURST
Succursale 102 – **NOUVEAU**
155, rue Edward
705-687-2641

GUELPH
Succursale 495
615 Scottsdale Drive
519-823-5080

HAMILTON
Succursale 143
233, rue Dundurn Sud
905-529-8761

HAWKESBURY
Succursale 83
56, rue Main Est
613-632-2121

HUNTSVILLE
Succursale 106
91, rue King William
705-789-2591

KINGSTON
Succursale 40
34, rue Barrack
613-549-5092

KITCHENER
Succursale 544
1005, rue Ottawa Nord
Plaza Stanley Park
519-893-6921

LONDON
Succursale 393
109 Fanshawe Park Road
519-660-1366 **DES**

Succursale 438
3050 Wonderland Road South
519-471-4930

MARKHAM
Succursale 590
3075, route 7 Est
905-940-2768

MILTON
Succursale 631
830, rue Main Est
905-864-7030

MISSISSAUGA
Succursale 371
930 Southdown Road
905-822-2281

Succursale 494
2458, rue Dundas Ouest
Mail Woodchester
905-822-1776

Succursale 619 – **NOUVEAU**
5035 – 5100 Erin Mills Parkway
905-607-7900

OAKVILLE
Succursale 148
270 North Service Road West
Centre Oakville Town
905-338-1039

Succursale 437
1527, rue Rebecca
905-827-5072

Succursale 445
251 Oak Walk Drive
905-257-6300 **DES**

Succursale 486
321 Cornwall Drive, unité C120
905-845-8100 **DES**

ORANGEVILLE
Succursale 298
40 B Broadway
519-942-0188

OTTAWA – CENTRE
Succursale 38
275, rue Rideau, à l'angle des rues
King Edward et Rideau
613-789-5226 **DES**

OTTAWA – GLOUCESTER
Succursale 443
3-2016 Ogilvie Road
Shoppers' City East
613-745-9906

OTTAWA – KANATA
Succursale 556
24 – 300 Earl Grey Drive
613-592-1849

OTTAWA – MANOTICK
Succursale 521
1154, rue Currier
613-692-2503

OTTAWA – NEPEAN
Succursale 412
543 West Hunt Club Road
613-224-4333

OTTAWA – ORLÉANS
Succursale 624
4220 Innes Road
613-837-5527

OTTAWA – SUD
Succursale 243
1980, rue Bank
613-523-7763 **DES**

PETERBOROUGH
Succursale 35
879, rue Lansdowne Ouest
705-743-9955

PICKERING
Succursale 776
1899 Brock Road
905-427-9830

PORT CARLING
Succursale 403
115, rue Medora
705-765-5222

RICHMOND HILL
Succursale 623
8783, rue Yonge
905-886-3511 **DES**

SAULT STE. MARIE
Succursale 359
616, rue Great Northern
705-759-7740

ST. CATHARINES
Succursale 392 – **NOUVEAU**
420 Vansickle Road
905-685-8000

Succursale 522
311, rue Geneva
905-646-1818

SUDBURY – CÔTÉ SUD
Succursale 407
2400 Long Lake Road
705-522-8000

TECUMSEH
Succursale 278
15 Amy Croft Drive
519-735-2661

THORNHILL
Succursale 523
180 Promenade Circle
905-889-7787

THUNDER BAY
Succursale 616
969 Fort William Road
807-623-8484

TORONTO – CENTRE
Succursale 5
1654, rue Queen Est
416-691-9758

Succursale 10
10, place Scrivener,
métro Summerhill
416-922-0403 **DES**

Succursale 15
232, rue Dupont
416-922-7066

Succursale 164
147, av. Laird
416-425-6282 **DES**

Succursale 217
2, rue Cooper,
angle Queen's Quay
416-864-6777 **DES**

Succursale 333
First Canadian Place
Niveau inférieur
416-594-9040

Succursale 483
200, rue Bay, unité 115
Royal Bank Plaza
416-368-9644

Succursale 511
415, rue King Ouest
416-598-1482

Succursale 528
55, rue Bloor Ouest
Centre Manulife
416-925-5266 **DES**

Succursale 534 – **NOUVEAU**
2290, rue Dundas Ouest
416-537-1500

TORONTO – ETOBICOKE
Succursale 149
2946, rue Bloor Ouest
416-239-3065 **DES**

TORONTO – NORTH YORK
Succursale 1
2625D Weston Road
416-243-3320

Succursale 253
939, av. Lawrence Est
Centre Commercial Don Mills
416-447-0491

Succursale 355
2901, av. Bayview,
Mail Bayview Village
416-222-7658 **DES**

Succursale 360
675, av. Wilson
416-636-5349

Succursale 452
1838-1844 Avenue Road
416-785-6389 **DES**

TORONTO – SCARBOROUGH
Succursale 163
3111, av. Danforth
416-699-7003

Succursale 198 – **NOUVEAU**
4543 Kingston Road
416-282-2034

Succursale 703 – **NOUVEAU**
5979, av. Steeles Est
416-335-1100

TRENTON
Succursale 65
150, rue Front
613-392-3797

WATERLOO
Succursale 417
571, rue King Nord
519-884-8511

WHITBY
Succursale 432
170 Taunton Road West
905-655-6090

WINDSOR
Succursale 367
3165, av. Howard
Centre The Roundhouse
519-972-1772

WOODBRIDGE
Succursale 346
7850 Weston Road
905-851-2500 **DES**

Succursale 632 – **NOUVEAU**
8260, route 27
905-264-7366 **DES**

Exclusivités de prestige!

Découvrez dans nos plus grandes succursales notre assortiment élargi de produits VINTAGES.

Dans certaines de nos plus imposantes succursales, vous trouverez un éventail beaucoup plus étoffé de vins et de spiritueux de premier choix, en plus de quelques extras, comme un comptoir de dégustation. Gardez l'œil ouvert pour cette annonce car, toutes les deux semaines, nous y dresserons la liste des **exclusivités de prestige**.

Succursales de prestige VINTAGES

TORONTO
Summerhill et Yonge

Queen's Quay et Cooper

Laird Dr., au sud d'Eglinton

Bayview Village (Bayview et Sheppard)

Bloor et Royal York Rd.

Avenue Rd., au sud de Wilson

Bay et Bloor (Centre Manulife)

OTTAWA
Rideau et King Edward

OAKVILLE
Cornwall Dr. et Trafalgar Rd.

WOODBRIDGE
Autoroute 7 et Weston Rd.

À découvrir dès le 15 février

Comme tous les produits de VINTAGES, ces sélections spéciales sont offertes en quantités limitées, alors ne tardez pas, car plus vite vous répondrez à l'appel, plus grand sera le choix.

WHISKY SINGLE GRAIN CAMERONBRIDGE CLAN DENNY 21 ANS D'ÂGE 1990
Fût unique, Écosse, Royaume-Uni

Nuances de cannelle et de vanille avec des soupçons de caramel.

354167 700 mL 165,95 $

CHARTREUSE VERTE V.E.P.
Dans un coffret en bois, France

Ce spiritueux a été créé en faisant macérer quelque 130 plantes et aromates, qui lui confèrent aussi sa belle couleur. La mention V.E.P. signifie « vieillissement exceptionnellement prolongé ».

96-100 points (*Wine Enthusiast*)

393934 500 mL 86,95 $

PORTO VINTAGE QUINTA DE VENTOZELO 2004
Non filtré, mis en bout. en 2006, DOC Douro, Portugal

Un vin complexe, profond et d'une bonne présence, doté de nuances fruitées satinées. Il entre maintenant dans sa meilleure phase.

91 (Joshua Greene, *wineandspirits-magazine.com*, avril 2007)

Doux

105577 (D) 750 mL 49,95 $

RIESLING/SAUVIGNON BLANC SIGRUN NOBLE TWO KONRAD 2011
Waihopai Valley, Marlborough, île du Sud, Nouvelle-Zélande

Un vin intense, tendre, affirmé et opulent. De somptueuses notes de fruits du verger et une superbe acidité qui l'empêche de devenir pommadé.

91 (Bob Campbell, MW, *bobswinereviews.com*, févr. 2013)

Liquoreux

376400 (D) 375 mL 26,95 $

Il se peut que ce produit ne soit pas disponible à la date prévue.

SHIRAZ GRAND RESERVE NIAGARA ESTATE JACKSON-TRIGGS 2011
VQA Péninsule du Niagara, Ontario

Un impressionnant shiraz de climat frais. Intensément savoureux, équilibré et complexe.

90 (Steve Thurlow, *winealign.com*, 16 oct. 2013)

Corsé et souple

317941 (S) 750 mL 24,95 $

ESPRIT DE BEAUCASTEL BLANC TABLAS CREEK VINEYARD 2010
Paso Robles, Californie

Précis et merveilleusement articulé. Une excellente énergie dans un ensemble relevé, floral et étagé.

91 (Antonio Galloni, *erobertparker.com*, août 2012)

Corsé et riche

735506 (TS) 750 mL 43,95 $

SHIRAZ/TEMPRANILLO WINEMAKER'S SELECTION LIMITED RELEASE SALTRAM 2010
Barossa Valley, Australie-Méridionale

Ce vin montre une profondeur de robe et des arômes et des saveurs tout à fait remarquables. Vif et puissant, avec beaucoup de structure et d'équilibre.

94 (James Halliday, *winecompanion.com.au*, 17 juillet 2012)

Corsé et ferme

305599 (S) 750 mL 44,95 $

CIRCLE OF LIFE BLANC WATERKLOOF 2011
WO Stellenbosch, Afrique du Sud (False Bay Vineyards)

Un vin intensément aromatique aux notes de pêche mûre et de melon.

94 (*independent-wine-review.com*, 11 mai 2013)

Aromatique et savoureux

284588 (TS) 750 mL 24,95 $

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CA' FLORIAN TOMMASI 2007
DOC, Vénétie, Italie

Ce vin riche, complexe et étagé montre un caractère délicieusement évolué et une finale épicée.

Corsé et souple

19760 (S) 750 mL 99,95 $

LES QUANTITÉS SONT LIMITÉES. POUR L'ÉTAT DES STOCKS ET LES NOTES DE DÉGUSTATION, RENDEZ-VOUS À LA PAGE ***vintages.com/exclusivites.***

OFFRES SPÉCIALES de VINTAGES

En vedette ce mois-ci

CABERNET SAUVIGNON MARQUES DE CASA CONCHA CONCHA Y TORO
Puente Alto, Chili
337238 (TS)
750 mL 21,95 $
SOLDÉ 18,95 $

MONTE ANTICO
IGT Toscana, Italie
069377 (TS)
750 mL 15,95 $
SOLDÉ 14,45 $

offres à durée limitée

Épargnez à l'achat de ces vins et spiritueux du 2 février au 1er mars 2014.

Vin blanc

BOURGOGNE CHARDONNAY LOUIS JADOT
AOC, Bourgogne, France
933077 (S) 750 mL 20,95 $
SOLDÉ 18,95 $ Épargnez 2 $

CHABLIS VIEILLES VIGNES LA CHABLISIENNE
AOC, Bourgogne, France
(La Chablisienne Vignerons de Buxy Bailly-Lapierre – Blasons de Bourgogne)
215525 (TS) 750 mL 24,95 $
SOLDÉ 22,95 $ Épargnez 2 $

CHARDONNAY BONTERRA
Produit biologique, Mendocino County, Californie
342436 (S) 750 mL 18,95 $
SOLDÉ 16,95 $ Épargnez 2 $

CHARDONNAY TOASTED HEAD
Californie
594341 (S) 750 mL 17,95 $
SOLDÉ 15,95 $ Épargnez 2 $

RIESLING RÉSERVE WILLM
AOC Alsace, France
011452 (TS) 750 mL 15,95 $
SOLDÉ 14,95 $ Épargnez 1 $

SAUVIGNON BLANC FIELDING ESTATE 2012
VQA Terrasse Beamsville, Péninsule du Niagara, Ontario
131235 (TS) 750 mL 18,95 $
SOLDÉ 16,95 $ Épargnez 2 $

SAUVIGNON BLANC RIVERVIEW CELLARS 2012
VQA Niagara-on-the-Lake, Ontario
351494 (TS) 750 mL 16,95 $
SOLDÉ 14,95 $ Épargnez 2 $

Vin rouge

BEAUJOLAIS-VILLAGES LOUIS JADOT
AOC, France
365924 (TS) 750 mL 16,95 $
SOLDÉ 15,95 $ Épargnez 1 $

CABERNET MERLOT DEEPLY RED HINTERBROOK 2011
VQA Niagara Lakeshore, Ontario
346759 (S) 750 mL 15,95 $
SOLDÉ 13,95 $ Épargnez 2 $

CABERNET SAUVIGNON CATHEDRAL CELLAR
WO Western Cape, Afrique du Sud (KWV)
328567 (TS) 750 mL 15,95 $
SOLDÉ 13,95 $ Épargnez 2 $

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS PERRIN & FILS
AOC, Rhône, France
926626 (TS) 750 mL 34,95 $
SOLDÉ 32,95 $ Épargnez 2 $

MERLOT BIGMOUTH MEGALOMANIAC 2010
VQA Péninsule du Niagara, Ontario
(Sue-Ann Staff)
067645 (TS) 750 mL 24,95 $
SOLDÉ 23,95 $ Épargnez 1 $

PINOT NOIR KIM CRAWFORD
Marlborough, île du Sud, Nouvelle-Zélande
626390 (TS) 750 mL 19,95 $
SOLDÉ 17,95 $ Épargnez 2 $

SYRAH RESERVE PENINSULA RIDGE 2010
VQA Péninsule du Niagara, Ontario
230896 (TS) 750 mL 24,95 $
SOLDÉ 21,95 $ Épargnez 3 $

Autres vins et spiritueux

VIN DE GLACE RIESLING HENRY OF PELHAM
VQA Escarpement du Niagara, Ontario
430561 (D) 375 mL 49,95 $
SOLDÉ 44,95 $ Épargnez 5 $

VIN DE GLACE VIDAL INNISKILLIN
VQA Péninsule du Niagara, Ontario
551085 (D) 375 mL 49,95 $
SOLDÉ 44,95 $ Épargnez 5 $

PROSECCO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT CANAH PERLAGE 2012
DOCG, Italie
358390 (TS) 750 mL 19,95 $
SOLDÉ 17,95 $ Épargnez 2 $

K = Kasher, KP = Kasher pour la Pâque juive, KPM = Kasher pour la Pâque juive et Mevushal
Les prix peuvent changer sans préavis. Produits offerts en quantités limitées.

Profitez des **offres à durée limitée** ou obtenez des milles de récompense **AIR MILES^md en prime** chez VINTAGES!

milles AIR MILES^md en prime

Obtenez des milles de récompense en prime à l'achat de ces produits du 3 février au 2 mars 2014.*

Recherchez ce carton sur les rayons de VINTAGES.

Vin blanc

RIESLING VIEILLES VIGNES GREENLANE 2011
VQA Lincoln Lakeshore, Péninsule du Niagara, Ontario
351486 (DS) 750 mL 22,95 $
Obtenez 8 milles de récompense en prime

Autres vins et spiritueux

CHAMPAGNE BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER
AOC, France
268771 (TS) 750 mL 68,95 $
Obtenez 15 milles de récompense en prime

CHAMPAGNE BRUT VEUVE CLICQUOT PONSARDIN
AOC, France
508614 (TS) 750 mL 91,95 $
Obtenez 30 milles de récompense en prime

URALT ASBACH
Allemagne
021089 750 mL 33,55 $
Obtenez 10 milles de récompense en prime

* L'offre de milles de récompense AIR MILES^md en prime est en vigueur sur certains produits à la LCBO du 3 février au 2 mars 2014. Offre en vigueur en Ontario seulement, jusqu'à épuisement des stocks. Offre sujette à changement sans préavis. Plus de détails en succursale. ^md/mc Marque déposée / de commerce d'AIR MILES International Trading B.V., employée en vertu d'une licence par la société LoyaltyOne, Co. et la LCBO.

l'achat des vins simplifié

Vous remarquerez que

les notes de dégustation des vins dans ce catalogue de livraison et dans les succursales sont accompagnées d'une désignation de style. Ce système de classement est conçu pour vous aider à découvrir aisément des vins semblables à ceux que vous aimez déjà.

Les désignations vous permettront d'explorer avec plus de confiance de nouvelles régions vinicoles et faciliteront vos choix en succursale. Pour obtenir une description détaillée des différents styles de vin, consultez notre site Web à la page **lcbo.com/winestyles/fr/**.

les styles de vin

vin rouge
Léger et fruité
Mi-corsé et fruité
Corsé et souple
Corsé et ferme

vin blanc
Léger et vif
Demi-sec et fruité
Aromatique et savoureux
Corsé et riche

vin mousseux
Délicat et fruité
Mi-corsé et savoureux
Riche et complexe

vin rosé
Souple et demi-sec
Gouleyant et fruité
Mi-corsé et sec

vin fortifié
Sec
Demi-sec
Doux

vin de dessert
Légèrement doux
Demi-doux
Liquoreux

renseignements utiles

Magasiner

• Les produits figurant dans ce catalogue sont offerts dans les points de vente VINTAGES aux quatre coins de l'Ontario. Les stocks sont limités et varient d'une succursale à l'autre.

• Les clients peuvent demander un transfert de produits entre les succursales, pourvu qu'il reste des stocks, deux semaines après la date de la livraison. Veuillez communiquer avec votre succursale à ce sujet.

• Les clients qui résident à l'extérieur des agglomérations de Toronto et d'Ottawa peuvent commander les produits de ce catalogue qui ne sont pas offerts dans leur succursale LCBO ou VINTAGES locale en communiquant avec leur succursale avant 11 h le mardi précédant la date de la livraison. Il n'y a pas de limite aux quantités qui peuvent être commandées, mais nous ne pouvons garantir la disponibilité des produits.

Recherche de produits en ligne

Vous cherchez un produit ou une succursale qui a ce produit en stock? Utilisez le moteur de recherche de produits de **vintages.com**. Vous pouvez faire des recherches par mot clé ou numéro de produit. En cliquant sur l'onglet Recherche avancée, vous pouvez préciser votre recherche par catégorie, pays, région et prix. Vous trouverez aussi dans le site des renseignements sur les offres spéciales et les événements à venir, un répertoire des succursales et une foule d'autres renseignements.

Catalogue et bulletin *Quoi de neuf?* de VINTAGES

Le catalogue VINTAGES peut être consulté en ligne. Un nouveau numéro paraît toutes les deux semaines.

Si vous recevez le catalogue par la poste et que vous déménagez, si vous le recevez en double ou si vous souhaitez ne plus le recevoir, ou encore si vous voulez vous abonner au catalogue, veuillez appeler alloLCBO au 416-365-5900 ou sans frais au 1-800-668-5226, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 18 h, et le samedi, de 9 h à 18 h, ou nous faire parvenir un courriel à l'adresse *vintages.com/service*.

Pour vous abonner au bulletin *Quoi de neuf?* de VINTAGES, qui renferme des renseignements sur chacune des nouvelles livraisons de VINTAGES, les offres spéciales, les événements et plus encore, abonnez-vous à l'adresse **vintageslatest.com/francais**.

Facile à trouver
Il y a plus de 300 points de vente VINTAGES dans la province. Pour en avoir la liste complète, consultez vintages.com.
DÉCOUVREZ LES NOUVEAUTÉS DE
VINTAGES

Prochaine livraison

le 1er mars 2014

POINTS DE MIRE

• Les cabernets
• Les vins kasher

UN REPÈRE

CHÂTEAU LA GRAVETTE LACOMBE 2010
AOC Médoc, France (295808)

SHIRAZ THE LODGE HILL JIM BARRY 2012
Clare Valley, Australie-Méridionale (998476)

FAITES SENSATION!

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA CROCIANI 2009
DOCG, Toscane, Italie (073825)

Ne ratez pas les produits suivants et les nouveautés proposées.

VIN BLANC ET VIN MOUSSEUX

TREBBIANO D'ABRUZZO TIBERIO 2012
DOP, Abruzzes, Italie (365478)

CHARDONNAY MCCREA VINEYARD KISTLER 2011
Sonoma Coast, Californie (353706)

CRÉMANT D'ALSACE BRUT RÉSERVE PIERRE SPARR
AOC Alsace, France (173401)

VIN ROUGE

CABERNET SAUVIGNON RESERVE FINCA SOPHENIA 2011
Mendoza, Argentine (350090)

VACQUEYRAS SÉLECTION MAÎTRE DE CHAIS DOMAINE LA FOURMONE 2009
AOC, Rhône méridional, France (362616)

ZINFANDEL JESSE'S VINEYARD ROCK WALL 2011
Contra Costa County, Central Coast, Californie (287136)

Les prix n'étaient pas fixés au moment de mettre sous presse.

Faites sensation

avec un esprit libre!

Les vins de la gamme Killerman's Run célèbrent l'esprit libre d'un véritable personnage des années 1920 à Clare Valley. Le vin que voici a lui aussi une personnalité australienne plus grande que nature, comme en font foi les multiples honneurs remportés (le magazine *Wine Spectator* lui a accordé une note de **91** points et James Halliday, **93** points). Notes exotiques de goyave et de grenade sur un riche fond de cerise noire, de thym et de réglisse. Un assemblage de shiraz et de grenache qui a du caractère.

SHIRAZ/GRENACHE
KILLERMAN'S RUN
KILIKANOON 2011
009225 (TS) 750 mL
19,95 $

Corsé et souple

Délicieux avec les ragoûts d'hiver

VOIR LA NOTE DE DÉGUSTATION COMPLÈTE À LA PAGE 38.

VINTAGES

55, boul. Lake Shore Est
Toronto (Ontario) M5E 1A4

Téléphone 416-365-5900
Sans frais 1-800-668-5226
vintages.com

CANADA POSTES
POST CANADA
Postage paid Port payé
Publications Mail Poste-publications
40064521

MIX
Paper from responsible sources
Papier issu de sources responsables
FSC® C014584
www.fsc.org

Merci de consommer de façon responsable.

Catalogue nº 531
This publication is also available in English.

18772